

**PROJECTE DE FINAL DE CARRERA DE LA  
LLICENCIATURA DE CIÈNCIES  
AMBIENTALS:  
UN RESTAURANT ECOLÒGIC COM A  
FORMA DE DESENVOLUPAMENT RURAL A  
BOT**

Alumna: Núria Mulet Mulet  
Director del projecte: Joan Carles Llurdés Coit  
Curs: 09/10  
Data d'entrega: 1 de juliol de 2010

## Agraïments:

*Cal agrair primerament la col·laboració del tutor Joan Carles Llurdés i Coit que s'ha prestat a ajudar en tot moment.*

*Segonament, als tècnics de l'oficina de desenvolupament rural de la Terra Alta DERRUTA que han reconduït el projecte en moments en que s'encaminava cap a un possible fracàs.*

*Al secretari i l'agutzila de l'ajuntament de Bot que han aconseguit la informació requerida en tot moment.*

*Als familiars i amics que han donat suport a la idea i han col·laborat en tot moment.*

# 1.ÍNDEX

	Pàgina
1. ÍNDEX.....	3
2. JUSTIFICACIÓ I INTERÉS DEL PROJECTE.....	5
3. INTRODUCCIÓ	
3.1. Zona d'estudi.....	6
3.2. Objectius.....	7
3.3. Estructura.....	8
3.4. Metodologia.....	9
4. MARC TEÒRIC.....	10
4.1.Regionalisme cultural.....	11
4.2.Un poble més enllà de les UTM.....	14
4.3.Desenvolupament endogen:	
Objectiu i estratègies de desenvolupament.....	19
4.4.Context actual: multifuncionalitat.....	23
4.5.Turisme rural i sostenibilitat.....	25
4.6.Conclusions.....	30
5. CONTEXT TERRITORIAL.....	32
5.1.Context territorial quantitatiu.....	32
5.1.1. Marc territorial.....	32
5.1.2. Demografia.....	36
5.1.3. Recursos humans.....	43
5.1.4. Dinàmica econòmica.....	45
5.1.5. Capacitat de contenció laboral.....	49
5.1.6. Conclusions.....	52
5.2. Context territorial qualitatiu.....	54
6. PATRIMONI TERRITORIAL I	
SOSTENIBILITAT FOLCLÒRICA.....	60
6.1.Nous camins cap a la sostenibilitat,	
els camins de sempre.....	61
6.2.La cuina tradicional com a	
representant del patrimoni territorial.....	65

7. UN PROJECTE CONCRET DE DESENVOLUPAMENT:	
RESTAURANT SOSTENIBLE A L'ESTACIÓ.....	72
7.1.Definició de l'activitat.....	73
7.2.La proposta en fluxos.....	74
7.2.1. Entrades.....	76
7.2.2. Sortides.....	78
7.3.Possible emplaçament: l'estació.....	79
7.4.Possibles estratègies.....	
7.4.1. Rehabilitació i adequació.....	80
7.4.2. Producció ecològica i tradicional.....	80
7.4.3. Elaboració de conserves.....	82
7.4.4. Aprofitament d'aigües.....	83
7.4.5. Fonts d'energia renovables.....	83
7.5.Aportacions i limitacions a nivell ambiental.....	86
7.6.Pla d'empresa.....	87
7.6.1. Habilitats i experiència personal.....	88
7.6.2. Anàlisi del servei ofert.....	88
7.6.3. Anàlisi de la competència i possibilitats de cooperació.....	89
7.6.4. Públic objectiu.....	90
7.6.5. Màrqueting.....	91
7.6.6. Logística.....	92
7.6.7. Definició de l'equip de treball.....	94
7.6.8. Qualificació personal.....	94
7.6.9. Inversió.....	95
7.6.10. Costos de funcionament.....	98
7.6.11. Finançament.....	102
7.6.12. Viabilitat econòmica.....	102
8. CONCLUSIONS.....	104
9. BIBLIOGRAFIA.....	107
10.PARAULES CLAU.....	109
11.ANNEXOS.....	110

## 2.JUSTIFICACIÓ I INTERÉS

Treballs com el present són absolutament necessaris a nivell tant local com global. Local, perquè la zona en la que s'emmarca el projecte és una zona deprimida tant econòmica com socialment i necessita de noves activitats creades des del territori per dinamitzar-la i no permetre el seu total abandó.

A nivell global perquè aquest abandó pot suposar la pèrdua de biodiversitat i una explotació ineficient dels recursos i per tant la necessitat encara més ineficient d'importació d'aquests. És a les zones rurals on les possibilitats de desenvolupar activitats sostenibles i augmentar el grau d'autosuficiència d'aquestes és més factible, així doncs, aquest projecte pretén proposar una activitat en aquest sentit.

Són necessàries alternatives pràctiques que demostrin que sostenibilitat i autosuficiència no signifiquen pèrdua de qualitat de vida, sinó que en molts casos poden incrementar-la, així alguns serveis que impliquen plaers individuals també s'hi poden encabir. La via verda de la Terra Alta és un clar exemple d'aquest potencial, ja que suposa una possibilitat d'oci, esbarjo i contacte amb la naturalesa de poc impacte ambiental, tant en la seua creació (aprofitament d'una antiga via de tren) com en el seu aprofitament (passeig no motoritzat). Un restaurant de cuina tradicional proveït de matèria prima ecològica o de proximitat pot oferir un d'aquests serveis amb un impacte ambiental mínim.

S'entén que la relació amb les ciències ambientals és present en tot el treball, però cal dir que, l'interès del projecte no radica especialment en la quantitat de residus i entropia que pot reduir l'aplicació de certes mesures. Així doncs, cal previndre que aquest projecte no es basa únicament en estadístiques ni se n'ha d'esperar uns resultats numèrics.

No pretén fer cap comparativa entre un restaurant ecològic i un de convencional ja que parteix de l'evidència que l'agricultura ecològica i de proximitat, les energies renovables, la reducció de consum i la reutilització de materials són aspectes claus en el camí cap a la sostenibilitat i que es troben quantificats en altres estudis i projectes.

L'interès que el mou és molt més local i personal, però aquest porta a un interès pràctic pel que fa a creació d'alternatives que pot contribuir en altres projectes o propostes de desenvolupament fora de la zona o de l'àmbit de l'hosteleria.

L'interès personal naix de la necessitat de reflexionar quantitativa i qualitativament sobre un territori en el qual existeixen tant mancances en aquest aspecte com en la proposició de noves vies de desenvolupament. Aiximateix la de proposar alternatives reals en un territori on una forma de viure està condemnada a la desaparició per un sistema socioeconòmic homogeneïtzador. Aquesta forma de vida manté una relació directa amb el medi natural i en part n'assegura la conservació a nivell local i global.

## **3.INTRODUCCIÓ**

### **3.1. Zona d'estudi**

La Terra Alta és una comarca formada per 12 municipis que en total no arriben a sumar 13.000 habitants. Les poblacions van des de menys de 200 habitants a Prat de Comte fins a 3.000 i escaig a Gandesa. Bot, municipi en el que s'emmarca l'estudi i la proposta, és una de les poblacions mitjanes amb uns 700 habitants.

A grans trets, el que caracteritza demogràficament la comarca és la població envellida, econòmicament el poc dinamisme i socialment la emigració de jòvens especialment els que compten amb formació universitària. Per tractar de capgirar aquestes tendències són necessaris projectes que partint del sentiment d'identitat i per tant de respecte per la realitat ambiental i rural de la zona, proposin noves formes de desenvolupament que impliquin el màxim de població i d'àmbits socioculturals possibles.

El present projecte s'emmarca, doncs, en aquest context, la necessitat de realització d'activitats des de i per al territori, que tinguin en compte la realitat existent, els processos històrics que l'han condicionat i les potencialitats de desenvolupament. La Terra Alta, és una de les eternes oblidades del territori català, se sol entendre aquesta realitat com una feblesa, però cal veure'n també els avantatges, ja que ens trobem davant una situació en la que gairebé tot està per fer. Des d'aquest punt de partida, una societat civil conscienciada exigiria que les accions que es duguin a terme d'aquí endavant tinguin en compte les necessitats socials i el respecte per un medi ambient alterat únicament per una agricultura sovint tradicional. Malgrat això, la desestructuració social determinada per l'envelliment de la població comporta que sovint les exigències es limitin a petites rentes per seguir subsistint. És especialment necessari, doncs, un renaixement identitari i uns projectes que creguin en la necessitat de desenvolupament i fixació de població jove al territori.

### 3.2. Objectius

L'objectiu principal del projecte no és d'altre que el d'establir un marc teòric sobre el que analitzar la situació actual i proposar estratègies de desenvolupament exemplificades finalment, en una proposta concreta, la d'un restaurant ecològic.

Els objectius generals de les estratègies i proposta seran els de:

- Incrementar del nivell de renda dels habitants a partir del desenvolupament i diversificació de la base econòmica.
- Contribuir en la diversificació de la base econòmica.
- Augmentar de la qualitat de vida i del benestar social.
- Contribuir en la valoració de la cultura rural i en la preservació dels valors ambientals i paisatgístics

En quant a la pròpia proposta haruà de complir els objectius concrets de:

- Aconseguir implantar mesures de sostenibilitat forta
- Exemplificar les possibilitats de la via de la sostenibilitat per tal de donar-les a conèixer en el context d'una societat força desinformada en aquest àmbit
- Tindre en compte els vincles culturals existents, tractant de reforçar-los i incentivar-ne altres de nova creació.

### 3.3. Estructura

Inicialment s'estableix un **marc teòric** establert, doncs, és el regionalisme cultural perquè és una proposta que tracta d'impregnar-se de la realitat de la zona i al mateix temps de donar-li una visió global. L'experiència vital de la vida en una zona rural dóna compte de el fet que la majoria de metodologies de planificació i estratègies de desenvolupament que no es veuen en aquesta clau, és a dir, no parteixen de l'aproximació al territori per tal de comprendre'l, sovint fracassen i amb elles es van perdre algunes formes culturals i les possibilitats de supervivència de certes comunitats.

Per tant, inicialment, es presenta la realitat de la zona a base **d'anàlisis de dades estadístiques** i posteriorment d'un anàlisi de la realitat rural des d'un punt de vista més **qualitatiu** i possiblement menys empíric, però no per això menys necessari.

Així, cal deixar de banda, inicialment, les dinàmiques globals i per tant el context en el que es situa la comarca de la Terra Alta a nivell territorial, però també funcional, per tractar-lo posteriorment. Malgrat això, tractarem en aquest quart apartat un punt que pot ser el nexa entre realitat rural i global, es tracta del que aquí s'anomena **sostenibilitat folklòrica** i no es altra cosa que l'intent d'anàlisi de les costums tradicionals des del punt de vista de la sostenibilitat. Tot i que cal evitar caure en costumismes i tradicionalismes i està oberts a les noves tècniques i tecnologies, es pretén defensar la tesis que el concepte de sostenibilitat passa, en part, per la recuperació de tècniques que durant segles han permès la vida humana sobre els diferents racons del planeta.

D'acord amb el marc teòric i el context territorial, s'elegeix una de les possibles formes en que encarar el desenvolupament rural a la Terra Alta que es pot resumir amb la del respecte i la promoció del patrimoni territorial com un conjunt. Entre les infinites possibilitats es troba la cuina tradicional com a expressió d'un territori, un paisatge i una forma de viure. Així s'ha elegit la via de la recuperació folklòrica per la seua vessant de sostenibilitat, però també de genuïtat a l'hora d'emmarcar la proposta concreta de desenvolupament. Es proposa la creació d'un **restaurant ecològic** situat a l'antiga estació de tren, a la vora de l'actual via verda. Aquesta activitat ha de comportar, entre altres coses, la fixació de població i capital al poble i en definitiva, al territori, així com tractar de ser un agent dinamitzador de la comunitat, primerament, local, però també regional sempre que sigui possible.

És importantíssim que més enllà de la possibilitat econòmica – fixació de capital, i diversificació econòmica, creació de llocs de treball, etc – veiem les possibilitats d'intercanvi cultural. Sent capaços de transmetre la forma de vida rural des d'un punt de vista obert a població forastera, no només estarem fomentant el respecte cap a les comunitats rurals, sinó que estarem generant possibilitats d'intercanvi absolutament necessàries en comunitats tant estancades com la terraltina.



### 3.4. Metodologia

Els inicis del present projecte van consistir en la lectura de diferents articles recomanats pel tutor, extretes en general de: Revista Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles (AGE), Revista Documents d'Anàlisi Geogràfica (DAG), Revista Investigaciones Geográficas i Revista Cuadernos de Turismo. La majoria tractaven a nivell més teòric o pràctic, d'objectius, estratègies i experiències en fenòmens de desenvolupament rural, especialment, a l'estat espanyol i amb diferents punts de vista. Altres del fenomen turístic i de les seues característiques i evolució. Arran d'aquests es va anar conformant una idea del que podia significar desenvolupament rural per a la zona, que podia suposar el turisme en aquest procés, tenint en compte experiències en altres espais.

Entre aquests va aparèixer l'article "*Los vínculos culturales. Una riqueza para la región*" del 2001, elaborat arran de la *Tesi Doctoral 2001: Territorio y Cultura: la importancia de los vínculos culturales en el desarrollo endógeno de las comarcas de la Terra Alta, la Matarranya y de Els Ports* d'Hugo Capellà Miterique. La consulta d'aquesta tesi ha estat de gran valor a l'hora d'elaborar el present projecte ja que es tractava d'una mirada sobre el territori en qüestió des del punt de vista del regionalisme cultural. Així aquesta tesi ha estat un dels pilars sobre el que es fonamenta el primer punt, el marc teòric i la segona part del segon, l'anàlisi qualitatiu del context local.

Quant a l'anàlisi quantitatiu del context local, les dades han estat extretes de l'IDESCAT i del document de diagnosi del 2008 elaborat per una oficina de desenvolupament local de la comarca. Cal remarcar la poca bibliografia sobre la zona i l'absència, en alguns casos, de dades estadístiques actuals.

La idea d'entendre la forma de vida tradicional i algunes de les seues costums com a patrimoni territorial i possible eix de desenvolupament no naix de cap lectura concreta, però tampoc és cap novetat. Possiblement està relacionada amb el corrent decreixentista ja que en cert sentit aquest proposa uns límits per al creixement i un retorn a algunes costums per tal de tornar la vida humana més sostenible. La lectura del llibre *La cultura que hace el paisaje* de Pedro Montserrat Recoder ha fonamentat aquestes idees i l'assistència al I Congrés de Cultura Tradicional de les Terres de l'Ebre.

La proposta d'un restaurant ecològic, segurament, està relacionada amb l'agradable experiència personal en el sector, però també amb la intenció de poder desenvolupar alguna activitat pràctica amb el mínim d'impacte ambiental, tancant al màxim el cicle dels materials, augmentant l'autosuficiència i que a la llarga col·labori amb el manteniment de la biodiversitat. Tot i així, aquesta proposta no és pot emmarcar en qualsevol entorn, l'interès personal en que es desenvolupi en aquest territori concret és essencial, ja que és on es troben les meues raïls. Aquest punt s'ha desenvolupat, en general, arran dels coneixements assolits durant la carrera, d'informació consultada a Internet, de la participació en un curs de manipulació d'aliments i altres experiències, exceptuant l'apartat del pla d'empresa. Per aquest punt s'ha comptat amb l'assessorament de l'Oficina de Desenvolupament Rural de la Terra Alta.

## 4.MARC TEÒRIC

Crear un marc teòric era essencial per començar a donar forma al present projecte, ha de servir per justificar a nivell acadèmic, però també personal, el perquè de l'elecció d'una activitat i no d'una altra com a potencialment dinamitzadora de la població.

Inicialment, s'introduirà la corrent del regionalisme cultural, presentant els seus antecedents, la situació en que es troba actualment i la influència que tindrà en la forma d'anàlisi i proposició dels següents apartats del projecte.

En segon lloc, el punt: *Un poble més enllà de les UTM*, presenta algunes definicions a partir de les quals es crea la idea de territori, comunitat, cultura o identitat que s'assumeixen com a bàsiques a l'hora d'elaborar estratègies o propostes de desenvolupament.

Seguidament, es recullen idees de diversos autors relacionades amb les directrius que hauria de seguir el desenvolupament rural que encaixen amb la forma d'entendre el territori presentada anteriorment, per tal de fonamentar la visió personal elegida.

Cal tindre en compte, les diferents funcions que compleix actualment el món rural, ja que l'activitat proposada en complirà, en part, una de les més controvertides, la turística.

A més a més, cal dictar restriccions en la relació entre turisme i desenvolupament donades les nefastes conseqüències que el primer ha tingut en infinites zones.

## 4.1. Regionalisme cultural

A nivell tant teòric com pràctic, aquest projecte s'emmarca en l'àmbit del regionalisme cultural, el qual relaciona el desenvolupament regional amb el concepte d'identitat, deixant de banda visions nacionalistes conservadores i entenent-la d'una forma oberta. Un punt de vista nacionalista conservador entendria la identitat territorial com quelcom inalterable i per tant, el procés de desenvolupament com quelcom que ha de rendir lleialtat a aquests orígens. Aquí, en canvi, la identitat s'entén com un punt de partida a partir del qual construir i del qual es poden prendre referències, però mai com una norma estricta immillorable. D'altra banda, aquest desenvolupament passa per un intervencionisme intel·ligent basat en l'impuls de potencialitats pròpies i recolzant-se, doncs, en la reelaboració d'unes identitats vistes com a creadores (Capella 2001).

Podem trobar els antecedents d'aquest marc teòric en la geografia regional, que pretén entendre el territori, i en la geografia cultural, que mostra interès per la cultura. Així, el regionalisme cultural s'aproxima al territori des d'una òptica cultural, és a dir, veu *l'espai fet territori per la cultura*<sup>1</sup>. Tot i que durant anys la geografia regional, cultural i en definitiva, el regionalisme cultural han estat corrents força oblidats i sovint menyspreats per ser considerats poc empírics, durant diferents moments del segle XX han pres protagonisme. Actualment, es tracta de recuperar tant conceptes com idees abstractes per tal de crear un nou regionalisme cultural proposador.

A principis de segle XX, doncs, La Geografia Regional francesa és la primera escola que tractarà aquests aspectes, serà la primera en aproximar-se al territori des d'un prisma més respectuós i integrador. Un dels seus fonaments serà el d'intentar desenvolupar gran capacitat d'observació per tal de captar l'essència del territori més enllà d'indicadors quantitatius. Així els resultats de les seues investigacions són els de l'experiència i el testimoni i per tant, són conscients en tot moment de que la realitat del territori és impossible de plasmar definitivament com a idea abstracta o sobre el paper:

*<<En resumen esta escuela toma el territorio como base, la mirada como instrumento, el hecho como prueba para el método y el lenguaje como vehículo, eso sí sin conseguir su objetivo de síntesis! Y talvez sea en este último punto donde se esboce toda la filosofía intrínseca del regionalismo francés, en una idea de dejar vivir al territorio y sólo acompañarlo y dialogar con él sin nunca darlo por superado, como se acostumbra a hacer en otras corrientes en las que se remata siempre la obra.>>*<sup>2</sup>

Segons Capellà, les primeres referències explícites al regionalisme les trobem possiblement a la obra de l'americà H.W. Odum, *What is regionalism?*. Aquest

---

<sup>1</sup> Hugo Capellà Miterique, *Tesis Doctoral 2001: Territorio y Cultura: la importancia de los vínculos culturales en el desarrollo endógeno de las comarcas de la Terra Alta, la Matarranya y de Els Ports*.

<sup>2</sup> Íbid.

va obrir un debat sobre el concepte de regió, el paper implícit de la identitat en aquest concepte i el de dinamitzador socioeconòmic i cultural d'un Sud vençut enfront a un Nord vencedor – respecte Estats Units dels anys trenta, que portaria a l'edició de milers d'articles i textos al respecte.

El que es pretenia era retratar el territori per tal de fer propostes, les quals recolzades per l'intervencionisme de l'estat, i sempre tenint en compte aquesta realitat regional, impulsessin el desenvolupament de les zones en qüestió.

Com ja s'ha dit no es tracta d'elaborar tractats nacionalistes, sinó d'entendre la identitat del territori per tal de veure quines són les actuacions més efectives, el que sí que es desprèn del regionalisme americà és una concepció anticoncentralista:

*<<...los regionalistas denunciaban la arbitrariedad de una nación que se asociaba sólo al norte i dejaba al resto como dependencia del primero.>><sup>3</sup>*

Aquí, podem observar el primer paral·lelisme entre la teoria exposada i el cas que ens ocupa i no es tracta només de l'Espanya de les Autonomies, sinó del propi centralisme català. La identitat de la nació catalana s'ha construït en base a elements presents en les zones més poblades i en la Catalunya central o Catalunya vella, però d'esquena a territoris més marginals i eminentment rurals com són les Terres de l'Ebre. Així la nostra generació s'ha criat pensant que la dansa catalana per excel·lència era la sardana i que per tant ballàvem la jota per equivocació o cert espanyolisme i la dels nostres pares creient que parlaven “xapurreado” ja que el Català era el que es parlava a TV3.

En el cas dels americans i com passa habitualment, emperò, les propostes elaborades pels regionalistes a la llarga van sucumbir als interessos utilitaristes dels rendiments econòmics i per tant no es van dur a la pràctica.

Recentment, el despertar dels localismes a molts llocs d'Europa ha promogut la revisió de les corrents regionalistes francesa i americana, sovint des d'un nou punt de vista que dona gran importància a la representació que tenen els col·lectius en qüestió d'ells mateixos, així com del paper que assumeixen, aspectes íntimament lligats al d'identitat.

El Grup Société, Environnement et Territoire (SET) planteja alguns dels problemes de l'actual planificació des del punt de vista del regionalisme i principalment des de la vessant cultural.

Aquesta és una de les línies d'investigació més actuals del regionalisme cultural, les principals diferències respecte concepcions anteriors són, en primer lloc, l'aparició i anàlisi teòric del concepte identitat i en segon, la contextualització de les realitats territorials en un món globalitzat. Cal remarcar, però que ambdós estan relacionades, ja que la necessitat per part de la societat de trobar un refugi en les identitats locals està directament relacionada amb l'homogeneïtzació cultural que s'està produint a nivell mundial.

---

<sup>3</sup> Ibid.

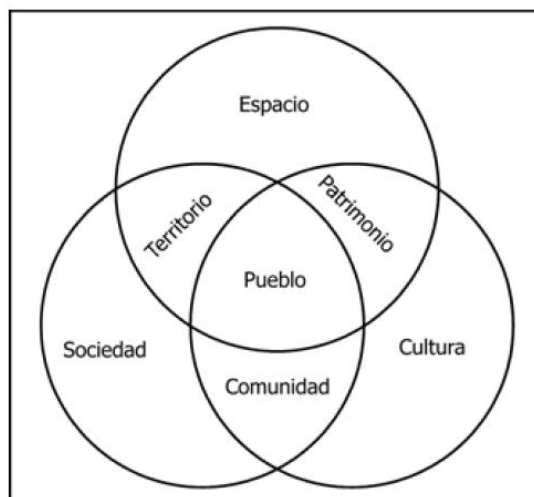
Molts cops aquest intent de recuperació de la identitat rural acaba més en sacralització de les tradicions que en vivència mateixa. Malgrat això, actualment, ja qui entreveu, i és el cas del SET, el patrimoni viu com la millor garantia de futur per al desenvolupament a llarg termini (Capellà, 2001). De la mateixa manera, cada cop es palpa més en l'ambient del món rural la ineficiència de les polítiques encarades a aquestes àrees. També la SET planteja aquest problema relacionat amb el desfasament entre allò que es planeja i les necessitats locals, la satisfacció de les quals facilitarien un desenvolupament local real.

En aquest context de regionalisme cultural comencen les dissertacions teòriques sobre la realitat rural, les necessitats, objectius i estratègies de desenvolupament, entre altres. Deixant de banda l'actual debat sobre la situació dels límits entre ruralitat i urbanisme, cal esmentar, de bon principi, que s'utilitza el concepte general de zona rural, ja que s'està pensant en la indiscutible realitat rural de la Terra Alta. El projecte no pretén proposar solucions al món rural català, ni tan sols ebrenc, si fos així, no només seria massa ambiciós, sinó impracticable partint de la base que les realitats rurals, sovint pròximes, són incomparables.

## 4.2. Un poble més enllà de les UTM

Identitat, cultura, territori, entre altres, conceptes desgastats per la quotidianitat, caldrà donar-los, doncs, significat més o menys explícit ja que en ells es fonamenta la proposta teòrica i pràctica de desenvolupament local del present projecte. Partint de l'esquema elaborat per Hugo Capellà al 2001 la presentació serà més senzilla:

### ESQUEMA DE LA INTERRELACIÓ DELS PRINCIPALS CONCEPTES QUE CONFORMEN EL MARC TEÒRIC.



**Figura 1.** Font: Los vínculos culturales, una riqueza para la región, *Hugo Capellà*, 2002

L'**espai**, definit molts cops per l'administració segons coordenades UTM, deixa de ser-ho en el moment que interacciona amb l'ésser humà, en aquest cas considerarem l'ésser social més enllà de l'individu. L'activitat d'aquest conjunt d'individus, **societat**, genera fluxos d'energia, recursos i informació que transforma física o abstractament aquest espai en **territori**.

La societat denomina l'espai de forma concreta mitjançant el llenguatge transformant-lo així en *lloc*, referenciant-lo, més enllà dels eixos cartesianes, dins un sistema molt més complex que forma part de la cultura i que serveix de nexa entre generacions passades i pròximes.

Si definim **cultura** com un sistema de símbols i significats compartits per un col·lectiu, entendrem el col·lectiu social que fa ús d'aquesta cultura com a **comunitat**. Aquest sistema de símbols i significats ha variat al llarg de la història produint diferents tipus d'interacció amb l'espai i generant un **patrimoni** divers.

**Poble** pot considerar-se, doncs, una comunitat d'individus que comparteixen un patrimoni comú i que se situa sobre un territori concret.

Sembla adequat, esplaïar-se més en alguns dels conceptes citats, ja que seran utilitzats recurrentment i val la pena especificar a que ens referim amb cada un i quines controvèrsies creen l'ús d'una paraula o d'una altra.

Saurí i Boada, en el seu article *Sostenibilidad y cultura campesina: hacia modelos alternativos de desarrollo rural* (2006), defineixen cultura com un conjunt de percepcions, actituds i creences compartides que podem utilitzar per a donar sentit al món que ens envolta. El fet que siguin compartits dóna un caràcter dinàmic i canviant que rebutja l'immobilisme i defensa l'heterogeneïtat i multiplicitat. D'aquesta concepció se'n desprèn no només la necessitat de conservació del patrimoni natural sovint més abundant en les àrees rurals, sinó també la necessitat de que les polítiques proteccionistes hagin d'entendre i fer partícips als actors socionaturals presents en el món rural.

Sembla interessant, exposar algunes reflexions sobre el concepte de patrimoni presentades per José Ortega Valcarcel en l'article *Área de montaña: de la sueprvivencia a la integración* (2004). Aquesta autor, en consonància amb l'esquema exposat a la figura 1, fonamenta el concepte de patrimoni sobre la integritat de l'herència social, és a dir, sobre l'espai com un component construït i elaborat per societats en moments històrics precisos. El paisatge o mosaic agroforestal es presenta doncs com el que és, una interacció històrica entre societat i naturalesa, potser en definitiva una forma de vida en la qual és gairebé impossible de fer aquesta distinció socionatural. Entès així, el paisatge és un dels principals patrimonis de que disposa la Terra Alta i concretament Bot, ja que és l'expressió d'una forma de vida que encara perdura tot i que es troba en perill.

*<< La montaña es un espacio construido socialmente, en el que determinadas colectividades o comunidades desarrollan formas específicas de explotación de la naturaleza orientadas a asegurar la reproducción social de las mismas, de acuerdo con el contexto histórico, técnico, económico y social, en que se desenvuelven.>><sup>4</sup>*

---

<sup>4</sup> José Ortega Valcarcel, *Área de montaña: de la sueprvivencia a la integración* (2004).

Ortega passa a parlar de patrimoni territorial com a concepte integrador en contraposició amb la visió més arrelada i al mateix temps perillosa que ell anomena naturalista i fragmentaria.

*<<Naturalista porque el eje dominante de esta concepción, que se ha venido imponiendo, por distintas vías, tiene un carácter muy marcado, físico, principalmente biológico o ecológico, y en su caso geomorfológico, que son los parámetros sobre los que se ha elaborado el concepto de paisaje, término clave en el desarrollo conceptual o teórico del patrimonio en general y del patrimonio en áreas de montaña, en particular.*

*Fragmentaria, porque el concepto de patrimonio se ha elaborado a partir de una visión sectorial muy arraigada, por una parte en lo que supone el distingo habitual entre patrimonio natural y patrimonio cultural, una trampa en la que se incurre de forma habitual y casi inconsciente y no sólo los naturalistas, sino también los geógrafos. Más aún, incluso estos dos componentes conceptuales se fraccionan, a su vez, en otros como patrimonio geológico, patrimonio geomorfológico, biológico, en un caso, patrimonio etnográfico, patrimonio arquitectónico, patrimonio agrario, patrimonio arqueológico, industrial o de otro tipo. Son facetas reales, sin duda, del espacio heredado pero suponen una visión parcial de una realidad que no puede ser troceada. El patrimonio de las áreas rurales de montaña es, como el del resto del espacio, un patrimonio territorial porque todos esos elementos separados e individualizados, aislados en relación con específicas aproximaciones académicas, sólo adquieren sentido en un espacio construido histórico, complejo, variado, imbricado, territorial.>><sup>5</sup>*

Aquestes apreciacions sobre patrimoni i cultura ens permeten tindre una visió més amplia del territori, absolutament necessària a l'hora de plantejar polítiques de desenvolupament local. Cal entendre el territori, la comarca o el poble, depenent de l'escala, com un tot canviant al llarg de la història i en l'actualitat, evitant trossejar, ja que perdríem aspectes valuosos, profunditat i autenticitat. Com ja deien els francesos de principi de segle, cal impregnar-se de la realitat rural per tal de poder proposar i actuar de forma eficaç.

Malgrat tot, sobre la figura 1, intent de simplificació d'un sistema força enrevessat, planeja un concepte encara més complex i difícil de definir, caracteritzar o mesurar, la **identitat**:

*<<La identidad que nos aporta el territorio y la comunidad son un abrigo transparente que, como diría el cuento, sólo los burros no pueden ver.>><sup>6</sup>*

---

<sup>5</sup> Ibíd.

<sup>6</sup> Hugo Capellà Miternique, Tesis Doctoral 2001: *Territorio y Cultura: la importancia de los vínculos culturales en el desarrollo endógeno de las comarcas de la Terra Alta, la Matarranya y de Els Ports*



La identitat és una representació de la realitat més enllà de l'aspecte físic d'aquesta, és a dir, un dibuix mental del que més amunt s'anomenava poble. És creada a través de l'experiència de cada individu, però també de cada comunitat en conjunt i en definitiva segella el lligam entre individus i territori. La identitat és allò que caracteritza i regula la vida d'una comunitat i que per tant els autòctons aprenen de forma inconscient i els forasters interpreten depenent de les seues experiències anteriors.

En conseqüència, i com en el cas de la cultura, la identitat muta constantment de forma més o menys paral·lela a la realitat. És per aquesta raó que els convulsos canvis produïts durant el segle XX han desdibuixat l'essència de la identitat en la majoria de zones rurals, com a mínim a les catalanes. Això ha estat així no per la incapacitat d'adaptació de la cultura rural, sinó perquè en general els canvis físics o d'estils de vida són tan grans que a nivell individual les persones s'han adaptat a noves realitats de diferents maneres, sovint renunciant a la pròpia identitat entenent-la com quelcom endarrerit.

El cas és, que durant anys, condicions geogràfiques, econòmiques i polítiques han generat una reserva de cultura tradicional amb identitat fortament definida en el món rural. Des de fa unes dècades, però, es troba immers en un procés d'homogeneïtzació cultural, on sovint és difícil de determinar quins són els canvis elegits lliurement per la població rural i quins són fruit, simplement, de corrents alienes a la ruralitat. En aquest sentit, Josep Antoni Ivars Baidal en l'article *Turismo y espacios rurales: conceptos, filosofías y realidades* apunta tres elements bàsics que expliquen aquest procés d'homogeneïtzació de la cultura rural:

- Èxode rural: el qual comporta d'una banda la desarticulació del teixit social i per tant, directament la pèrdua de trets culturals. D'altra banda, aquest èxode suposa el retorn de població ja sigui estacional o permanent i així, l'aproximació del món rural i urbà.
- Expansió dels mitjans de comunicació de masses que generalitzen l'adopció d'alguns hàbits urbans i de consum.
- Les noves funcions del món rural ja siguin recreatives, turístiques o residencials, diversifiquen i augmenten les relacions entre societats rural i urbana.

Segurament es poden fer altres apreciacions al respecte dels elements que han influït en el procés, però aquesta és una exposició prou senzilla i entenedora. En definitiva, les noves realitats produeixen canvis que tant poden desnaturalitzar i mercantilitzar la cultura local com ser el fonament per a la seua conservació i enriquiment. L'aspecte enriquidor és molt important ja que el món rural necessita de l'entrada d'idees sovint desenvolupades en el món urbà i a l'inrevés, aquest intercanvi és essencial i se'n parlarà amb més profunditat posteriorment.

En alguns casos crítics, aquesta sensació de pèrdua ha dut a vans intents de recuperació d'una identitat que sovint acaba en artificialització o sacralització dels trets que anteriorment havien definit la nostra identitat. Aquesta estratègia, però, no és realment recuperadora de vincles, de xarxa, de poble, sinó que sovint no és res més que una marca que permet projectar-nos comercialment cap al món urbà sense revitalitzar de forma profunda la vida als pobles, no essent res més que una falsa aparença i esperança de vida.

La identitat, aquesta representació territorial, es fonamenta en les experiències dels individus que formen la comunitat i aquestes experiències augmenten el sentiment d'identitat amb la presència de vincles culturals forts, que en realitat representen l'oposició a el que seria la desarticulació social. La zona d'estudi tendeix a la desarticulació social i és per això que el present projecte té com a objectiu, entre altres, el de fer una proposta d'activitat, des del territori, que tingui en compte els vincles culturals existents, tractant de reforçar-los i incentivant-ne altres de nova creació.

*<<Las representaciones territoriales se convierten en formas de auto-afirmación de un colectivo, de una forma de pensar y de sentir, de una participación del sujeto a un proyecto que por ser vivido, tiene más posibilidades de aceptarse, de esforzarse y luchar por él, (porque es parte propia).>><sup>7</sup>*

---

<sup>7</sup> Ibíd.

### 4.3. Desenvolupament endogen: Objectiu i estratègies de desenvolupament

Primerament, podríem definir desenvolupament com un concepte que inclou tot tipus de progrés de les persones i de les societats pel que fa a aspectes de satisfacció de les necessitats biològiques i materials, però també psicològiques i de dignitat de la persona (Garcia Marchante et alter., 2007). Però davant del dubte de l'existència real de progrés o evolució de l'home, en aquest cas, s'entendrà desenvolupament com l'acció de la segona accepció del verb desenvolupar del DIEC<sup>8</sup>: *Fer actiu (quelcom latent), promoure la naixença o la creixença (d'alguna cosa)*.

Així doncs, aquí, s'entendrà per desenvolupament endogen, l'acció de canviar algunes dinàmiques que permetin l'aparició o naixement de sinergies entre xarxes i actors que evitin la "mort" d'alguns territoris i per tant la pèrdua cultural i de diversitat socioambiental que això suposa.

#### Objectius i Fonaments

A partir d'aquí, sembla lògic fer un repàs als objectius i eines de desenvolupament que diferents autors proposen per al desenvolupament endogen de zones rurals.

Joaquín Saúl García Marchante et alter., en el seu article *La empresarialidad rural en el marco del Desarrollo territorial*, parla de com des d'instàncies internacionals, com ara la Conferència de Río o el Club de Roma, entre altres, s'ha superat la visió funcionalista del territori com simple suport físic on desenvolupar activitats i actualment, s'entén com l'àmbit en el que prenen vida la organització concreta de les relacions socials i tècniques de producció.

Aquesta visió reflexa la necessitat, ja comentada, d'entendre el territori com un tot també alhora de plantejar projectes orientats cap al desenvolupament local i la integració.

Carmen Delgado Viñas, en un estudi de cas d'una zona Cantàbrica<sup>9</sup> amb característiques socioeconòmiques semblants a la Terra Alta, identifica quatre objectius que ha de significar el desenvolupament sostenible al *Los montes de Pas*:

- Increment del nivell de renda dels habitants a partir del desenvolupament i diversificació de la base econòmica.
- Augment de la qualitat de vida i del benestar social.
- Preservació dels valors ambientals i paisatgístics.
- Millora de la gestió administrativa.

---

<sup>8</sup> Diccionari de l'Institut d'Estudis Catalans, segona edició.

<sup>9</sup> *Ordenación del territorio y desarrollo sostenible en áreas de montaña: diagnóstico y propuestas para la integración productiva y territorial de los montes de Pas (Cantabria)* 2006

Molts altres autors faran referència als tres primers, però pocs fan referència a la necessitat que la gestió administrativa millori. En l'àmbit municipal i comarcal, l'administració rural hauria d'estar gestionada pels tècnics més competents amb una visió global i gran capacitat d'anticipació i d'inventiva per tal que les actuacions es duiguin a terme de forma coordinada i amb visió de futur. En el cas de la Terra Alta, parlar de favoritisme en l'administració, en la majoria dels casos, és una forma eufemística d'utilitzar el llenguatge. Aquest és un aspecte que pot semblar molt subjectiu però que es fa palès quan estàs realitzant un projecte sobre la zona i cercant informació acudeixes a les institucions públiques.

José Luis Andrés Sarasa a *Aportaciones básicas del turismo al desarrollo rural* proposa com a pilars bàsics sobre els que s'ha de recolzar el desenvolupament rural, els quatre següents:

- Valoració de la cultura rural
- Política municipal compromesa amb els valors locals
- Afavoriment de l'associacionisme
- Obertura a les innovacions tecnològiques

Els dos últims són els més rellevants, si més no nous, el primer té a veure d'una banda, amb els vincles culturals i de l'altra amb la necessitat d'associacionisme de les petites empreses locals per tal de fer-se lloc en el món globalitzat. La segona és també essencial sempre i quan impliqui eficiència energètica i reducció de l'impacte ambiental, és a dir, millora del grau de sostenibilitat de les activitats.

La suma dels diferents objectius presentats ens dona una idea de cap a on es proposa que es dirigeixin les actuacions de desenvolupament endogen des de l'àmbit acadèmic, es podrien resumir de la següent manera:

<<Una gestió administrativa adequada a les necessitats territorials, juntament amb una política municipal compromesa ha de valoritzar la cultura local, promoure la preservació dels valors ambientals, afavorir l'associacionisme i l'obertura a innovacions tecnològiques per tal de possibilitar la diversificació de l'economia i així incrementar el nivell de renda i en definitiva la qualitat de vida>>.

Aquesta orientació del desenvolupament, admet com a mínim dos crítiques profundes: sovint es dota de més responsabilitats que recursos als ens municipals i es proposa la diversificació de l'economia, però no s'introdueix cap mesura a nivell macroeconòmic per tal que la producció agrícola local sigui més valorada en el mercat.

Quant a les limitacions dels recursos municipals, no només es tracta dels econòmics, sinó molts cops dels humans que en definitiva limiten l'accés als econòmics, és a dir, una mala gestió porta a la pèrdua de subvencions i a la poca introducció de formes de treballar noves. Així, un possible solució plantejada per diferents autors, com ara Saurí i Boada (2006), és la coordinació dels àmbits públic i privat, això pot incorporar recursos humans al sector públic i econòmics al privat, fent possible la realització d'activitats que serien inviables d'altra forma, la proposta pràctica d'aquest projecte s'encara en aquest sentit. Igualment, s'haurien d'incloure la potenciació de xarxes de distribució alternatives com ara les cooperatives de consum ecològic o possibles grups de consum de proximitat, ja que és impossible de canviar les dinàmiques macroeconòmiques des de l'estricta ambient rural.

### Estratègies

Des d'un punt de vista que podríem anomenar proteccionista integrat, Salvador Anton Clavé et al. a *Turismo, actividades recreativas y uso público en los parques naturales. Propuesta para la conservación de los valores ambientales y el desarrollo productivo local*, proposen estratègies interessants en les que s'ha de basar la planificació territorial que vulgui conduir al desenvolupament rural:

- Tindre en compte les **condicions ecològiques** com a fonament de la planificació territorial.
- Definir una **proposta estratègica** que contempli, entre altres coses, l'establiment de prioritats, la participació de tots els agents implicats, la recerca de sistemes de finançament, l'establiment de sistemes de participació voluntaris i, especialment, el desenvolupament d'un model d'ús públic que optimitzi els efectes econòmics beneficiosos sobre la societat i sobre els propis recursos.
- **Recrear de forma interpretativa** el "capital cultural" disponible, en el sentit que l'ús públic dels recursos d'un espai protegit requereixen de sistemes d'entrada en valor que tinguin en compte els procediments de disseny i comunicació propis del mercat.

Avui per avui, i en l'àmbit de les ciències ambientals, és essencial la introducció d'aspectes ecològics com a punt de partida. La proposta estratègica no fa més que aglutinar alguns dels objectius citats anteriorment introduint-hi, però, el factor econòmic, importantíssim si el que es pretén és que la gent se pugui guanyar la vida en condicions dignes al món rural. Parlar de condicions dignes és sinònim d'unes activitats laborals no subsidiàries d'altres o d'un grau d'estabilitat laboral elevat, per exemple. La posada en valor a nivell de mercat del patrimoni territorial és essencial, no només en l'àmbit turístic, sinó també en el de producció agrícola de qualitat o d'atracció de residents permanents.

La **diversificació** de la base econòmica real és essencial en diferents sentits, d'una banda, disminueix la dependència de la demanda urbana i augmenta les possibilitats d'adaptació d'un territori al no dependre únicament d'un sector econòmic o d'un segment de mercat, d'altra banda, possibilita la fixació de població més diversa al territori. Una diversificació de la base econòmica és absolutament necessària per tal d'assolir la integració dels territoris rurals, cal dir, però, que les possibilitats de competència amb zones urbanes molts cops limiten la viabilitat d'algunes activitats i per tant aquesta diversificació.

En aquest sentit, cal tractar de forma diferenciada el sector públic del privat, ja que el primer pretén satisfer necessitats de la població, condicionat, habitualment, pel número d'habitants i el segon per la viabilitat econòmica.

*<<A la Terra Alta hi ha una màquina de fer radiografies, la del veterinari.>>*

Per un qüestió d'equitat social, els barems que determinen la implantació de certs serveis o infraestructures públiques i equipaments en zones rurals haurien d'anar més enllà del nombre de votants que satisfaran.

*<<Es esencial discriminar adecuadamente los objetivos viables de los que constituyen una simple ficción y es necesario establecer el verdadero alcance de las políticas que se proponen para las áreas rurales de montaña, al mismo tiempo que procurar definir los parámetros objetivos sobre los que ha de sustentarse un desarrollo auténtico, en condiciones equiparables a las del resto de la sociedad, de acuerdo con un principio de equidad ciudadana, no de engañosa solidaridad. El desarrollo de las áreas rurales de montaña no es una cuestión ética, no es un problema de moral: es una cuestión de derechos, de ciudadanía, y por ello de equidad social, lo que implica participación directa y responsabilidad completa.>><sup>10</sup>*

La supervivència del món rural passa indispensablement per la **participació** i implicació real de la població en la planificació i presa de decisions. Sense entrar en detalls, durant anys, diferents intencions polítiques, i en diferents escales administratives, han teoritzat sobre el reequilibri territorial, la realitat és que el món rural continua buidant-se permetent que aquest desequilibri acabi suposant la implantació de grans infraestructures que no reporten beneficis generals sobre els seus habitants. S'estan generant uns espais socialment buits on la implantació d'alguns projectes no troba l'oposició social que existeix en altres zones.

Les característiques socials de la Terra Alta permetrien, gairebé sempre, una participació política directa en forma d'assemblea, grups de treball, etc. Segurament, l'alentiment de la presa de decisions es veuria compensat per l'augment de la viabilitat i estabilitat de les accions fruit del consens general.

---

<sup>10</sup> José Ortega Valcarcel, *Área de montaña: de la supervivencia a la integración* (2004),

Altres formes de participació i al mateix temps de dinamització són l'associacionisme o la cooperació dels sectors públic i privat. Pel que fa a l'**associacionisme**, d'una banda, a nivell d'individus, és essencial per tal d'aconseguir subvencions públiques per organitzar activitats socioculturals i en definitiva per garantir la bona salut de la comunitat. A nivell empresarial, indispensable per tal de fer-se un lloc en el context econòmic actual, al mateix temps, pot motivar la cooperació per tal de disminuir costos i en definitiva elevar la viabilitat d'algunes activitats.

La **interacció público-privada** comporta l'adequació de les polítiques a les necessitats reals de la base econòmica i en conseqüència, augmenta les possibilitats de diversificació i tot el que se'n desprèn.

*<<Esto significa que en el diseño y sobre todo en la determinación y aplicación de los programas de desarrollo, en su conjunto, para estas áreas es obligado que sean los afectados los principales gestores o agentes, de tal modo que su aplicación no se haga en otras instancias, del orden que sea. Y esto supone que, como ya ocurre en determinados países europeos, la responsabilidad de la gestión territorial, incluida la económica, recaiga en las colectividades locales, tanto a la hora de planificar los destinos como de financiarlos. No se pueden presentar políticas de desarrollo para las áreas rurales de montaña aplicadas al margen de los interesados.>><sup>11</sup>*

#### 4.4. Context actual: multifuncionalitat

Seria inútil fer un repàs de les diferents funcions que ha desenvolupat el món rural al llarg de la història ja que n' existeix molta bibliografia al respecte i ha succeït de forma variable depenent del territori.

*<<La organización actual de cada espacio rural obedece al modelo socioeconómico dominante, al desarrollo técnico e integración económica, a la estructura de los núcleos de poblamiento, formas de cultivo, densidad, distribución de la red viaria y flujos que desarrollen con otros espacios rurales o con núcleos urbanos inmediatos>><sup>12</sup>*

Segurament, podem detectar altres factors que determinen la organització actual del territori, com ara els antecedents històrics i el patrimoni que aquests han dibuixat sobre ell.

---

<sup>11</sup> Ibíd.

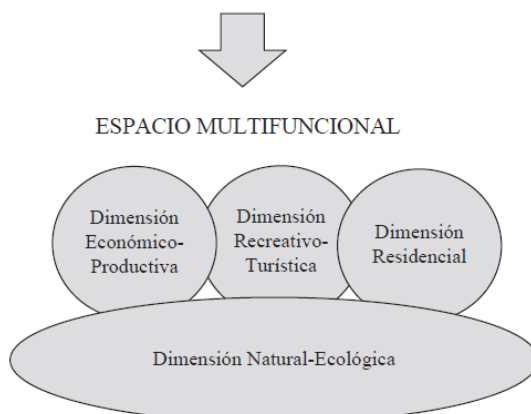
<sup>12</sup> Molinero (1990), citat per Ivars a *Turismo y espacios rurales: conceptos, filosofías y realidades*

No cal dir, que econòmicament la Terra Alta es troba integrada dins d'un sistema capitalista que prima els interessos econòmics per sobre d'altres; la tecnologia agrària sol arribar a la comarca amb un mínim d'uns 10 anys d'endarreriment respecte altres zones amb els mateixos cultius i quan ho fa la seua acceptació per part dels pagesos acostuma a tardar entre mitja dècada i dècada i mitja; actualment, no podem considerar-la una comarca econòmicament integrada al cent per cent, ja que, sovint, depèn de subvencions i la creació de llocs de treball en la majoria d'àmbits és escassa; la Terra Alta està formada per 12 municipis amb un total d'uns 12.000 habitants, dels quals gairebé la meitat es reparteixen entre dos poblacions; la xarxa viària interna deixa molt que desitjar sobretot pel que fa a qualitat, però és més greu la situació del transport públic; part de la comarca està ben comunicada viàriament amb nuclis com Móra d'Ebre o Tortosa, els municipis més interns a la comarca, en canvi, solen generar fluxos, sovint unidireccionals, amb la capital, Gandesa.

A grans trets, doncs, la Terra Alta és una comarca de la qual continua exiliant-se la majoria població jove amb estudis i gran part de la que no té una formació acadèmica superior. El nombre de jòvens agricultors, exceptuant el cas de Batea, és alarmant pel que fa a la continuïtat de l'activitat que ha mantingut socioeconòmicament aquest territori durant tota la seua història. El sector industrial, instal·lat principalment a Gandesa entre els vuitanta i noranta, es troba força estancat des de fa anys i els polígons industrials, construïts en la resta de municipis, excepte Batea, buits. Sembla que el turisme rural, aparegut a la comarca a finals dels noranta, és l'única font d'ingressos nova tot i que no existeix un projecte comú d'orientació de l'activitat ni, en definitiva, de desenvolupament comarcal. La comarca desenvolupa diferents funcions territorials que podem resumir en el següent esquema:

### LES ZONES RURALS, UN ESPAI MULTIDIMENSIONAL

MUTACIONES DE LOS ESPACIOS RURALES



**Figura 2.** Font: *Turismo y espacios rurales: conceptos, filosofías y realidades* d'Antoni Ivars



La majoria de pobles de la comarca, exceptuant Gandesa i Batea es troben en una situació de greu desestructuració social relacionada amb l'absència de relleu generacional. A més a més, canvis a nivell global i local, com les noves demandes urbanes d'oci, turisme o residència, fan que compleixi noves funcions que requereixen de polítiques i organitzacions diferents a les tradicionals.

## 4.5. Turisme rural i sostenibilitat

Un parell de definicions de l'Organització Mundial del Turisme (OMT) per introduir el tema:

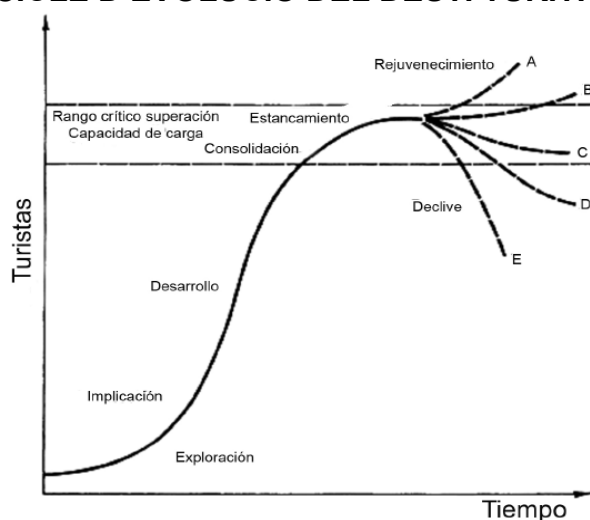
**Turisme:** activitats que realitzen les persones, amb fins d'oci, per negoci i altres motius durant els seus viatges i estances en llocs diferents als del seu entorn habitual, per un període de temps consecutiu inferior a un any.

**Turista:** aquell visitant que passa com a mínim una nit en un mitjà d'allotjament col·lectiu o privat en el país visitat.

El turisme a qualsevol preu ha tingut conseqüències nefastes sobre el medi ambient i els vincles culturals d'algunes zones com les de platja o d'alta muntanya, per això, es pot veure una possibilitat de desenvolupament o una amenaça per a les àrees rurals.

Actualment, a la Terra Alta, el turisme rural es troba en la fase de desenvolupament que segons el Cicle d'Evolució del Destí Turístic<sup>13</sup> (CEDT), pot desembocar en diferents situacions, per això encara som a temps de veure com volem enfocar aquest desenvolupament.

### CICLE D'EVOLUCIÓ DEL DESTÍ TURÍSTIC



**Figura 3.** Font: *El desarrollo turístico en Cataluña en los dos últimos siglos: una perspectiva transversal*, de Alfonso i Cànoves

<sup>13</sup> Luis Alfonso Garay Tamajón i Gemma Cànoves Valiente a *El desarrollo turístico en Cataluña en los dos últimos siglos: una perspectiva transversal* (2008), proposen que diferents forces estructurals de caràcter cultural, social, tecnològic i econòmic influeixen en el procés de transformació d'un territori com a destí turístic.

A nivell territorial, un dels factors que pot condicionar fortament el procés és el d'un període de planificació i d'una gestió exigent, que condicionaran les tendències un cop assolit el nivell d'estancament. En consonància amb les directrius que poden marcar el desenvolupament rural, en aquest cas, una planificació prèvia i una bona gestió són essencials per a que els efectes de l'activitat sobre el territori siguin els desitjats.

Cal tindre en compte, que el desenvolupament del turisme rural ha estat forçat per l'aparició d'una nova demanda des d'àrees urbanes, aquest fet genera un risc en les inversions turístiques ja que depèn de les tendències d'una població aliena al territori. D'altra banda, el patrimoni territorial no és quelcom que es pugui traslladar a un altre territori, com la indústria, la qual cosa juga el paper contrari, donant esperances de durabilitat.

Cada zona tracta d'especialitzar els seus atractius, a la Terra Alta, es conserva en força bon estat una forma de vida diferent, la qual s'expressa en la majoria de patrimoni i és patrimoni en sí mateixa. El manteniment d'aquesta forma de vida, sense pretendre sacralitzacions, però conservant-ne l'essència, és un dels aspectes que pot crear atractius.

D'acord amb els diferents atractius, existeixen diversos tipus de turisme que participen de la vida rural, es tracta de turismes que valoren especialment algun aspecte del territori o que parteixen de motivacions específiques<sup>14</sup>. En aquest sentit es "cataloguen" diferents tipus de turisme rural: agroturisme, ecoturisme, turisme d'aventura, turisme cultural passiu i actiu, turisme d'interior.

El patrimoni territorial de la Terra Alta permet la pràctica de la majoria d'aquests tipus de turisme, però possiblement seria interessant realitzar estratègies que donin a conèixer el patrimoni en la seua plenitud per tal de transmetre l'essència d'un territori. En aquest sentit, podríem entendre la gastronomia com a una possible activitat integradora, ja que tots els turistes que passen per un bar o restaurant comparteixen un interès, el d'asseure's a una taula aliena i menjar el que s'hi ofereix:

*<<Los turistas se llevan en su mente las imágenes de su retina y el sabor de su paladar. El bienestar de una buena mesa es tan duradero que resulta un factor clave para que el turista vuelva, se habrá convertido también en un rehén, según las palabras de Derridá.>><sup>15</sup>*

Seria interessant ser capaços de transmetre una idea de territori més o menys consensuada, ja que algú capaç d'entendre el funcionament d'un territori té més capacitat d'interacció, interacció cap a la qual hauria de tendir el turisme com a forma de valor afegit per als locals. Assolir aquest objectiu o estatus és complicat ja que suposa un procés de reflexió a nivell personal i comunitari intens, a més, d'una indispensable predisposició per part de turistes, empresaris i població en general.

<sup>14</sup> Sanagustín Fons et alter., *La sostenibilidad del turismo rural de montaña en Aragón*, 2009

<sup>15</sup> *Ibíd.*

*<< [...] es necesario matizar que la sostenibilidad social se refiere expresamente a la conservación y puesta en valor del patrimonio histórico y sociocultural de la región.>><sup>16</sup>*

D'una proposta que promou la sostenibilitat social passarem a la sostenibilitat ambiental aplicada al turisme, ja que sovint el bon estat del medi determina la demanda i al mateix temps aquesta demanda transformada en turisme deteriora el medi. A partir de la Conferència de Rio de 1992, l'OMT juntament amb altres col·lectius varen proposar una definició del turismo sostenible que incorporaren a l'Agenda 21 de la Industria del turismo y els Viatges<sup>17</sup>:

*«El desarrollo turístico sostenible responde a las necesidades de los turistas y de las regiones anfitrionas del presente, a la vez que preserva y promueve las oportunidades para el futuro. Está enfocado a un modelo de gestión de todos los recursos de manera que se puedan alcanzar las necesidades económicas, sociales y estratégicas a la vez que se respete la integridad cultural, los procesos ecológicos esenciales, la diversidad biológica y los sistemas de soporte a la vida»*

El fet que el desenvolupament rural no sigui sinònim de desenvolupament turístic de les zones rurals en dificulta encara més l'aplicació. Tot i així, les propostes de turisme rural, com altres activitats, haurien d'integrar una concepció de sostenibilitat forta en el seu plantejament. A la Terra Alta, la conservació de costums d'uns temps en que es vivia en un equilibri molt més directe amb l'entorn fa que, actualment, siguin presents, o existeixi la possibilitat de recuperar, algunes pràctiques que disminueixen l'impacte ambiental de la nostra vida quotidiana i que limiten la pèrdua de biodiversitat. Aquests aspectes haurien de ser fonaments sobre els que planificar la forma de desenvolupament del turisme rural a la comarca i del qual es parla en l'apartat de sostenibilitat folklòrica.

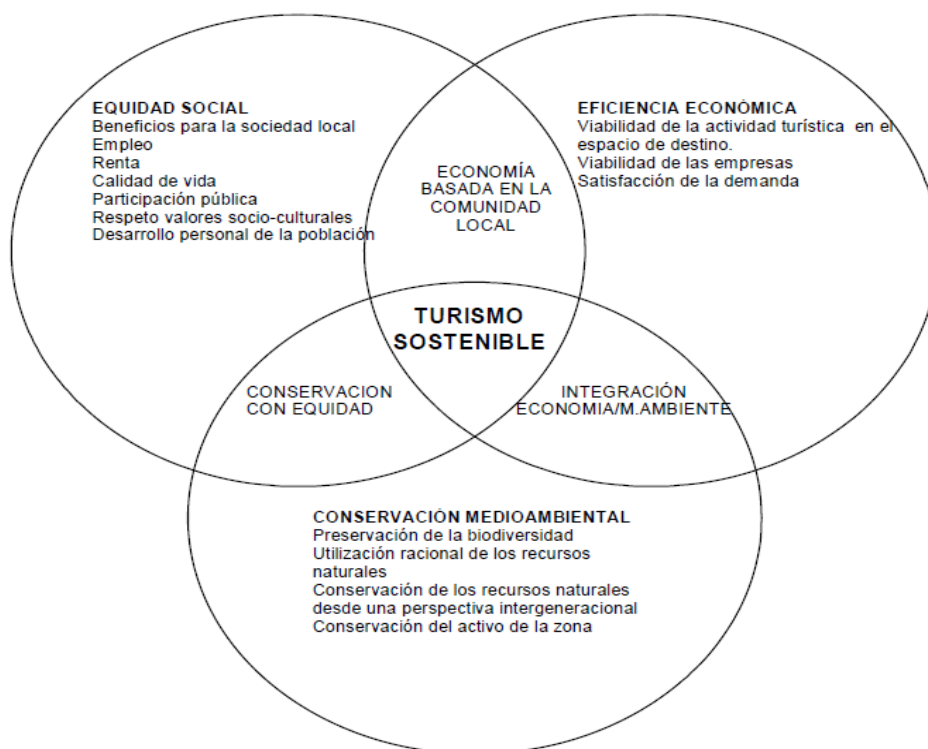
El gràfic de *triple bottom* extret de l'article *La sostenibilidad del turismo rural de montaña en Aragón*, de Sanagustín Fons et al. (2009), es presenten alguns dels factors determinants en l'existència d'un turisme sostenible:

---

<sup>16</sup> *Ibíd.*

<sup>17</sup> Gemma Cànoves et al., *Políticas públicas, turismo rural y sostenibilidad: difícil equilibrio* (2006)

## GRÀFIC DE TRIPLE BOTTOM DELS ELEMENTS QUE HAN DE COMPOSAR EL TURISME RURAL



**Figura 4.** Font: Elaboració Sanagustí Font et alter, a partir de Hall (2000) en Vera Rebollo et alter. (2001)

Així com anteriorment s'havien plantejat objectius del desenvolupament endogen, en aquest cas es concreta una mica més introduint la variable específica del turisme. Tot i que en el gràfic no es tenen en compte possibles amenaces que pot generar el turisme rural, podem entendre els factors presentats com els desitjables en el desenvolupament d'un turisme rural sostenible.

Per tindre en compte també els possibles efectes negatius del turisme rural sembla interessant incloure un recull de pros i contres extret de l'article *Políticas públicas, turismo rural y sostenibilidad: difícil equilibrio* de Gemma Cànoves et al. (2008):

## **PROS**

### **Socio-económico**

- *Diversifica las economías rurales, potenciando el sector de servicios*
- *Genera nuevas demandas de servicios para la comunidad y ayuda a la creación y mantenimiento de las infraestructuras.*
- *Promueve actividades innovadoras*
- *Ayuda al desarrollo de los productos locales y la artesanía*
- *Genera nuevos puestos de trabajo*
- *Proporciona ingresos complementarios a las economías familiares*
- *Crea oportunidades para jóvenes y mujeres*
- *Ayuda a reequilibrar la estructura poblacional de la comunidad local*
- *Ayuda a reducir el éxodo rural*
- *Contribuye a potenciar las migraciones de retorno*
- *Contribuye al desarrollo local endógeno*

### **Cultural**

- *Recupera y revitaliza la cultura local*
- *Potencia el sentido de identidad de la comunidad*
- *Potencia la autoestima de la comunidad y las actividades colectivas*
- *Ayuda a la identificación y al conocimiento del lugar*
- *Proporciona oportunidades de intercambio cultural entre los residentes locales y los nuevos llegados.*

### **Medioambiental**

- *Contribuye a ser un factor de revitalización de los recursos naturales de la región*
- *Contribuye a la concienciación patrimonial y medioambiental*
- *Favorece la protección de los espacios rurales*
- *Potencia la sensibilidad medioambiental de la comunidad local*
- *Potencia el mantenimiento de la actividad agrícola y los mosaicos de paisaje*
- *Reutiliza las construcciones antiguas y reduce las masificaciones constructivas*

## **CONTRES**

### **Socio-económico**

- *Los puestos de trabajo que se crean son part-time y en general precarios*
- *Contribuye a perpetuar el rol de la mujer como cuidadora de turistas*
- *Genera inflación e incremento de precios en la comunidad y en el mercado de la vivienda*
- *Es una actividad estacional y necesita del complemento de otras rentas*
- *Introduce inversiones ajenas a la comunidad*
- *Puede situarse al margen de la dinámica de la comunidad*
- *Los beneficios generados pueden no repartirse de forma equilibrada en la comunidad*

### **Cultural**

- *Puede «Manufacturizar», y artificializar la cultura local*
- *Puede alterar el equilibrio social de la comunidad*
- *Puede generar gentrificación social y despertar sentimientos de rechazo a los nuevos llegados*
- *Puede generar sensación de usurpación de identidad y marginalización de la comunidad local*

### **Medioambiental**

- *La actividad turística y los turistas generan impactos ambientales*
- *El turismo genera polución, residuos y contaminación acústica y lumínica*
- *El turismo consume recursos ambientales y altera los hábitats locales de fauna y flora*

En resum, Cànoves et alter. proposen com a efectes positius del turisme rural sobre el territori el fet que pot contribuir a garantir la quantitat de població necessària que permeti la satisfacció de diverses necessitats, així com tractar que aquesta població sigui suficientment diversa per generar el dinamisme sociocultural necessari per al manteniment de la cultura local, la raó de ser de la comunitat i el mosaic agroforestal, amb les repercussions medioambientals que això implica.

Per a que els efectes siguin els desitjats, cal tindre en compte, les possibles amenaces que pot suposar el turisme rural i així ser capaços de predir i eradicar-ne els efectes. Gairebé tots els contres socioculturals apuntats per Cànoves et alter. podrien ser eliminats si la participació social, l'associacionisme i la cooperació publico-privada fossin els fonaments del procés de planificació. Quant als mediambientals, serà necessària una política local previsor, restrictiva i estricta.

## **4.6. Conclusions**

El marc teòric en el que s'enquadra el projecte és essencial per entendre el perquè de la resta, ja que a partir de les lectures en que es fonamenta s'ha elegit la metodologia utilitzada per tractar les dades, s'ha assumit una forma d'entendre el patrimoni i s'ha definit una proposta pràctica d'activitat: un restaurant sostenible.

El punt de vista elegit proposa unes bases en les que fonamentar els processos de desenvolupament endogen a la Terra Alta, és a dir, podria ser el fonament per un estudi de diagnòstic de la comarca, de les activitats que hi podrien tindre cabuda i de les possibles formes de planificació, organització i gestió d'aquestes. Tot i així, això suposaria un treball de recerca molt dens que s'hauria de traduir més en una tesi o en projecte destinat a l'administració comarcal que no pas un projecte de final de carrera. És més factible, doncs, la proposta d'una activitat concreta que fomenti el desenvolupament rural i que al mateix temps tingui en compte les directrius citades en el marc teòric.

S'emmarca, doncs, en el regionalisme cultural perquè és una proposta que tracta d'impregnar-se de la realitat de la zona i al mateix temps de donar-li una visió global. Vol fer ús del patrimoni viu com a millor garantia de futur per al desenvolupament a llarg termini. Té com a objectius el de reforçar i millorar els vincles culturals existents, sense els quals el sentiment d'identitat s'ensorra i en conseqüència, el respecte per un entorn socioambiental generat pel treball de desenes de generacions.

Si bé el desenvolupament rural no pot basar-se única i exclusivament en el turisme, ben entès pot produir efectes molt positius sobre una zona rural tan distant a les inèrcies mundials com a estat la Terra Alta fins fa poc més de trenta anys.

La idea de restaurant sostenible va lligada al turisme perquè possiblement seran els turistes qui inicialment valorin la seua funció, però a la llarga pot ser un centre de dinamització del poble o la comarca, ja que es proposa com un projecte obert que pot estar lligat a altres activitats; i un referent quant a aplicació d'estratègies de sostenibilitat forta sobre una activitat productiva i viable.

Un restaurant no pot ser realment sostenible si importa la major part de la seua matèria prima de zones llunyanes, per aquesta raó la proposta va més enllà de les quatre parets del restaurant i pretén que la producció de la major part de matèria prima provingui de la proximitat. Actualment, això és inviable ja que a la zona no hi ha gaires productors ecològics; en el cas de l'horticultura, per exemple, ningú produeix ecològicament per tal de comerciar. És per això, que s'inclou l'aprofitament d'horts i hivernacles en desús per una banda i la possibilitat de producció càrnia per altra.

Pel que fa a la gestió de l'activitat es tindran en compte aspectes com l'associacionisme amb altres empresaris del sector turístic o la interacció amb l'administració. La possibilitat que l'activitat pugui implantar-se en una zona pública, l'antiga estació de tren, a la vora de la via verda, dóna més sentit a la coordinació publico-privada i a la participació de la població en la presa de decisions.

## 5.CONTEXT TERRITORIAL

Aques punts es divideix principalment en dos parts, el context quantitatiu i el qualitatiu.

En el primer s'ha aplicat la metodologia habitual pel que fa a tractament de dades per tal de presentar la realitat d'un territori de forma fonamentada sobre valors estadístics existents i a disposició de tothom. Al mateix temps, però, serveix per esquematitzar una visió preestablerta d'aquesta realitat i aconseguir assumir-ne noves concepcions.

Quant al segon, i d'acord amb el marc teòric en el que s'estableix el present, es presenten dades més difícilment quantificables, però igualment necessàries per aproximar-nos i entendre un món tan concret com el rural de l'interior i sud de Catalunya.

### 5.1. Context territorial quantitatiu

En aquest punt, se situarà de forma preliminar la Terra Alta i Bot en el seu àmbit territorial i es presentaran dades demogràfiques, de recursos humans i econòmiques per tal de contextualitzar la comarca de forma convencional. Per a la realització d'aquest anàlisi s'ha disposat a més de les dades de l'IDESCAT (Institut d'Estadística de Catalunya) i del SOC (Servei d'Ocupació de Catalunya), del document de diagnòstic realitzat per la recent creada Oficina de Desenvolupament Rural de la Terra Alta DERRUTA que compta amb dades actuals i amb anàlisis que poden refermar i donar més validesa als presentats en aquest treball.

#### 5.1.1.Marc territorial

La Terra Alta és una comarca d'interior al sud de la província de Tarragona, en l'àmbit de Terres de l'Ebre amb Gandesa com a capital. La seva superfície és de 743'4 Km<sup>2</sup> i està formada per 12 municipis: Arnes, Batea, Bot, Caseres, Corbera d'Ebre, la Fatarella, Gandesa, Horta de Sant Joan, el Pinell de Brai, la Pobla de Massaluca, Prat de Compte i Vilalba dels Arcs. Limita amb la comarca del Matarranya a l'Aragó i amb les comarques catalanes de la Ribera d'Ebre i el Baix Ebre.



## MAPA DE LES TERRES DE L'EBRE



Figura 5. Font: [www.vegueries.com](http://www.vegueries.com)

La comarca té una població de 12.885 habitants, amb una baixa densitat de població (17,3 hab./Km<sup>2</sup>), i allunyada dels grans nuclis urbans, que ha registrat un important retrocés demogràfic des del segle XIX, en bona part per l'emigració als centres industrials i per la manca de competitivitat del propi territori, condicionat pel seu allunyament, les limitacions que ha imposat el marc físic i l'oblit administratiu.

## LOCALITZACIÓ DELS TERMES MUNICIPALS



Figura 6. Font: Municipis i Comarques de Catalunya (MUNICAT).

La comarca de la Terra Alta, tradicionalment i encara en l'actualitat, ha jugat un paper poc rellevant en el conjunt de Catalunya degut a la seva situació geogràfica. Així, el fet de que sigui situada al sud de Catalunya i en una zona d'interior relativament allunyada de la franja litoral l'ha condicionat molt al llarg de la història, restant sovint en una situació de certa subordinació territorial en un context ampli.

Si considerem la distribució de la població per municipis veiem que el 41% es concentra en dos municipis: Gandesa i Batea.

### TAULA DE POBLACIÓ MUNICIPAL I POBLACIÓ PERCENTUAL RESPECTE LA COMARCA

MUNICIPI	2008	Percentatge
Arnes	497	3'9 %
Batea	2.169	16'8 %
Bot	708	5'5 %
Caseres	294	2'3 %
Corbera d'Ebre	1.169	9'1 %
Fatarella, La	1.139	8'8 %
Gandesa	3.173	24'6 %
Orta de Sant Joan	1.287	10'0 %
Pinell de Brai, el	1.132	8'8 %
Pobla de Massaluca, la	400	3'1 %
Prat de Compte	194	1'5 %
Vilalba dels Arcs	723	5'6 %
TOTAL TERRA ALTA	12.885	100'0 %

Taula 1. Font: Document de Diagnosi de DERRUTA

## MAPES DE SITUACIÓ I DE CARRETERES



Figura 7. ICC modificat



Figura 8. Font: ICC modificat

En aquest context, Bot es troba al centre de la comarca, amb un dels termes municipals més petits d'aquesta, de 35 Km<sup>2</sup> i una densitat de població de 20 hab/Km<sup>2</sup>. El terme municipal de Bot limita amb els de Gandesa, Prat de Comte, Orta de Sant Joan, Caseres i Batea. Existeix connexió viària directa per carretera amb Gandesa (TV3531), amb Orta de Sant Joan (T334), amb Prat de Comte (TV3301), amb la nacional N-420 a través de la T362 i mitjançant aquesta amb Caseres i Batea. Si a nivell inter-comarcal podem parlar de limitacions en comunicacions per la seua situació física, a l'interior les comunicacions tampoc són de massa qualitat, la qual cosa, entre d'altres, limita les relacions entre municipis.

### 5.1.2. Demografia

#### Evolució global de la població

La població de la comarca va arribar al seu màxim històric l'any 1920 amb 23.365 habitants, posteriorment ha anat disminuint progressivament.

<b><u>EVOLUCIÓ DE LA POBLACIÓ</u></b>	
<b>1857</b>	19.071
<b>1887</b>	20.989
<b>1900</b>	22.932
<b>1910</b>	22.789
<b>1920</b>	23.365
<b>1936</b>	21.457
<b>1940</b>	17.571
<b>1950</b>	18.525
<b>1960</b>	16.141
<b>1970</b>	14.767
<b>1981</b>	13.581
<b>1991</b>	12.556

**Taula 2.** Font: Document de Diagnosi de DERRUTA

A partir de l'any 1991 la població s'ha estabilitzat per sobre dels 12.000 habitants seguint petites fluctuacions amb tendència recent a l'alça per l'arribada de nova immigració inclosa bàsicament en els col·lectius d'adults segons el següent detall:

<b>EVOLUCIÓ RECENT DE LA POBLACIÓ COMARCAL</b>										
<b>1998</b>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2005</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>
12.386	12.283	12.189	12.231	12.259	12.322	12.464	12.724	12.715	12.719	12.885

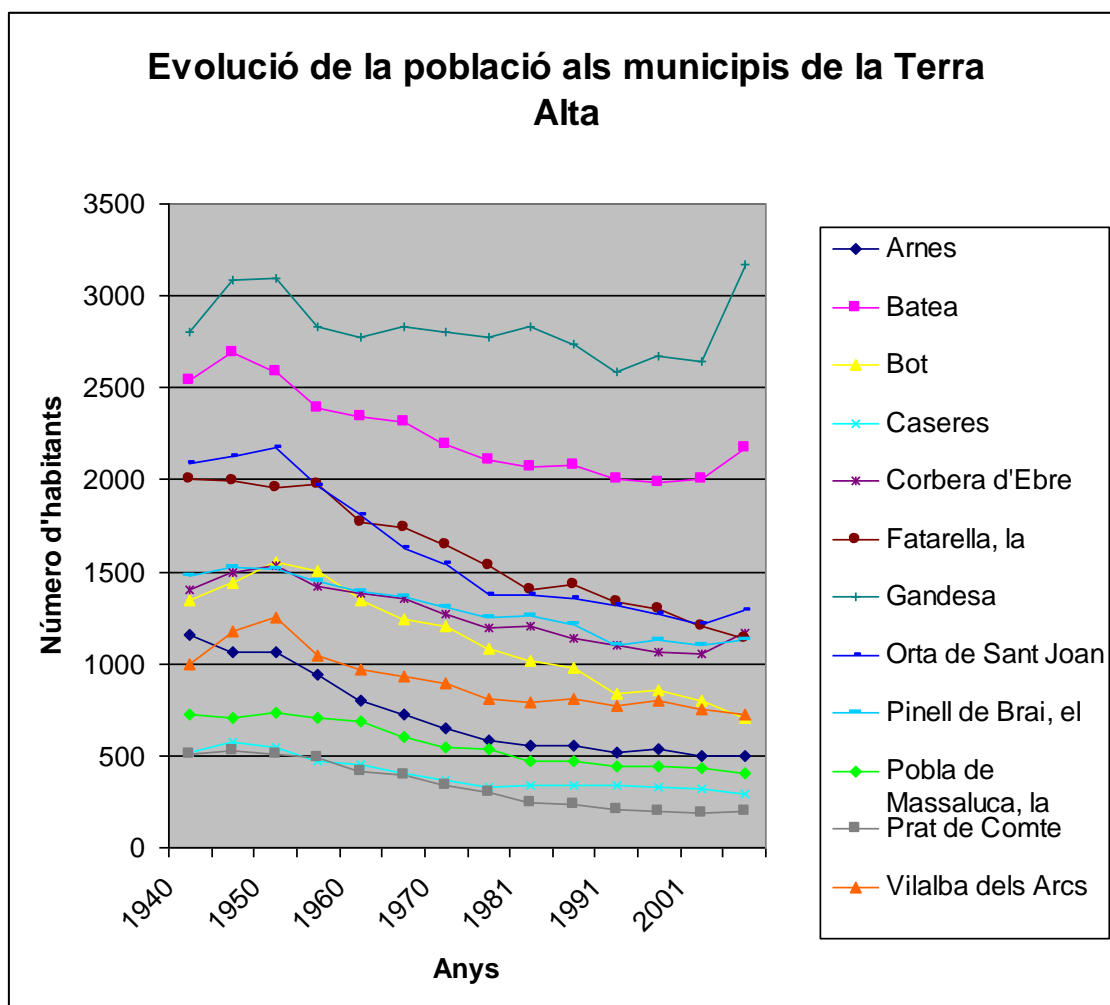
**Taula 3.** Font: IDESCAT i Centre d'Estudis Demogràfics

<b>EVOLUCIÓ COMPARATIVA DE LA POBLACIÓ 2006</b>			
<b>Àmbit territorial</b>	<b>Població any 2000</b>	<b>Població any 2006</b>	<b>% variació població</b>
Gandesa	2.564	3.091	17,04
Terra Alta	12.189	12.715	4,13
Terres de l'Ebre	156.284	177.462	11,93
CATALUNYA	6.261.999	7.134.697	12,23

Taula 4. Font: IDESCAT.

Aquesta tendència recent d'increment poblacional no fa oblidar però que encara hi ha un despoblament selectiu de la gent jove formativament més preparada de la comarca, que lliga amb la tradicional manca d'oferta laboral orientada a aquests col·lectius. Aquest fet ha dificultat fins ara la configuració de famílies autòctones amb un caràcter estable.

També es constata que la capital, Gandesa, acull població que procedeix de la resta de la comarca per una qüestió laboral, d'accés als serveis bàsics i de millors comunicacions. Per tant a l'hora de tractar les dades observem que la tendència demogràfica de Gandesa és força diferent a la d'altres municipis com ara Bot.



**Figura 9.** Elaboració pròpia a partir de dades de l'IDESCAT.

Els municipis com Gadesa i Batea tenen força pes en les dades estadístiques a nivell comarcal per la qual cosa serà necessari tractar les del municipi en qüestió de forma aïllada sempre que ens sigui possible. Demogràficament, aquest esbiaix s'observa en la *figura tercera*, ja que a la *Taula quatre* s'apuntava que segons les dades de l'IDESCAT la Terra Alta ha augmentat més d'un 4% la seua població entre els 2001 i el 2008, aquí s'observa que tot i que això no és fals, aquest augment no suposa una tendència d'augment demogràfic en tots els municipis. Ans al contrari, veiem com la majoria de municipi han estat perdent població de forma constant durant els últims 50 anys i continuen fent-ho. Podríem classificar doncs els municipis en tres grans grups:

- Gadesa i Batea: a partir de mitjans dels noranta frenen la seua regressió demogràfica i posteriorment comencen a guanyar població, degut possiblement, d'una banda a les migracions internes de la comarca i a la immigració exterior.
- Orta de Sant Joan i Corbera d'Ebre i el Pinell de Brai: coincidint amb la menor taxa de variació de població negativa després dels anteriors, són tres municipis en els quals la pèrdua de població s'ha vist estabilitzada o transformada en creixement durant la última dècada.

- Altres: Amb pics de població recents entre els quaranta i mitjans dels cinquanta no han deixat de perdre població fins a l'actualitat. Bot es situa en aquest grup i segurament, les dades estadístiques del municipi expressaran de forma més fidedigna la realitat dels altres pobles d'aquest grup que les dades comarcals.

Sembla convenient expressar la variació de població en forma de taxa de variació per veure com ha variat la població de forma relativa:

### VARIACIÓ DE POBLACIÓ RELATIVA 1940-2008

Municipi	1940	2008	% variació població
Arnes	1160	497	-57,16
Batea	2538	2169	-14,54
Bot	1348	708	-47,48
Caseres	517	294	-43,13
Corbera d'Ebre	1406	1169	-16,86
Fatarella, la	2007	1139	-43,25
Gandesa	2805	3173	13,12
Orta de Sant Joan	2086	1287	-38,30
Pinell de Brai, el	1474	1132	-23,20
Pobla de Massaluca, la	720	400	-44,44
Prat de Comte	511	194	-62,04
Vilalba dels Arcs	999	723	-27,63
TERRA ALTA	17571	12885	-26,67

Taula 5. Font: Document de Diagnosi de DERRUTA

Així, Bot es situa el tercer amb major disminució de població percentual respecte del 1940, amb una disminució que gairebé redueix la població a la meitat. A la figura 5 veiem com després d'una primera tendència creixent, que s'adiu amb el creixement general de població que va haver-hi des del segle XIX amb la transició demogràfica, la població de Bot comença a davallar a partir dels anys 50, a un ritme força constant que es perllonga fins a l'actualitat. Possiblement, el fet que el pic de població a Bot es produís als anys cinquanta i no als vint com a la resta de comarca és degut al moment de màxima activitat ferroviària.

Ja en aquest moment, l'anàlisi demogràfic ens remet a la importància que ha tingut el ferrocarril per aquesta població, el fet que l'estació es situï molt a prop del municipi i que aquest es trobi gairebé al mig del recorregut de la línia determinen que la de Bot sigui una de les estacions més important de la línia de Val de Zafán que recorre des de la Puebla de Híjar fins a Tortosa.

## Components del creixement i estructura de la població

En relació a l'estructura per edats de la població, la comarca de la Terra Alta, es caracteritza per presentar una població molt envellida.

La població de més de 65 anys representa un 26'3%, 10 punts per damunt de la mitjana catalana, mentre que els menors de 15 anys només representen un 11%, quasi 4 punts per davall de la mitjana catalana.

PIRÀMIDE D'EDAT					
		De 0 a 14 anys	De 15 a 64 anys	De 65 anys i més	TOTAL
<b>Terra Alta</b>	2008	10'9	62'8	26'3	12.885
	2007	11'0	62'1	26'8	12.719
<b>Catalunya</b>	2008	14'7	69'0	16'2	7.364.078
	2007	14'5	69'1	16'4	7.210.508

**Taula 6.** Font: IDESCAT. Padró continu

A nivell comarcal, el factor migratori representa un element de canvi progressiu d'aquesta realitat, sense arribar a equilibrar aquesta estructura de la població en relació a àmbits territorials més dinàmics.

Cal recordar que aquest envelliment presenta un fort caràcter estructural. Pel que fa als components dels creixement, en les darreres dècades s'ha tendit a un creixement natural negatiu, predominant les defuncions sobre els naixements. Així tenim:

MOVIMENT NATURAL DE POBLACIÓ				
		Naixements	Defuncions	Creixement Natural
<b>Terra Alta</b>	2007	79	174	-105
	2006	104	155	-51
<b>Catalunya</b>	2007	83.716	59.352	+24364
	2006	82.077	57.257	+24820

**Taula 7.** Font: IDESCAT

Per això, podem confirmar que es tendeix a equilibrar el saldo de creixement natural negatiu, amb el factor migratori – arribada de nous residents i menor sortida d'autòctons – per explicar el creixement recent de la població a nivell comarcal.

Allò que realment fa que el saldo migratori total sigui positiu – capgirant no només la situació del saldo migratori intern sinó també el saldo vegetatiu - és la immigració exterior o estrangera, amb un increment global del 110% en el període 2000-2005 pel que fa a arribades anuals.



Concretament, les persones estrangeres registrades anualment i procedents de països de l'Europa de l'est es van incrementar en un 146% en el mateix període, constituint de molt llarg el col·lectiu més nombrós integrat especialment per persones de països com Romania, Lituània, Bulgària o Ucraïna. Així, es parla d'una certa estabilització de la població comarcal a partir de l'arribada de població estrangera en l'última dècada.

En l'àmbit botenc, la tendència és força diferent:

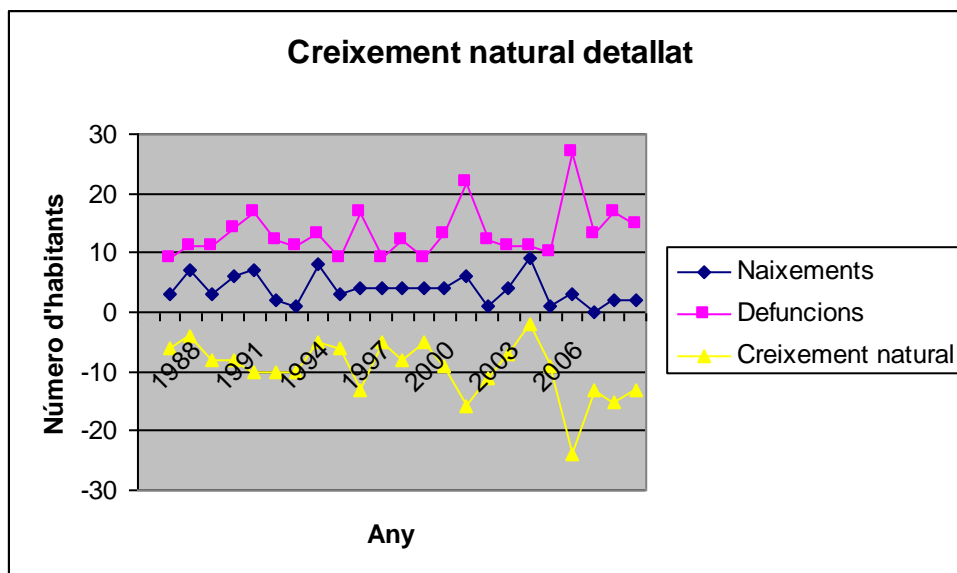


Figura 10. Font: IDESCAT

Observem gràficament com el creixement natural ha estat negatiu durant els últims vint anys i tot i certes oscil·lacions degudes, en la majoria dels casos, als pics de mortalitat, la tendència sembla que porta a una creixement natural cada cop més negatiu. Tot i que l'anàlisi del creixement natural és una de les explicacions de la greu regressió demogràfica, aquesta està directament lligada a la emigració que no només disminueix la població sinó les seues possibilitats de creixement natural. Tot i que amb menys força que a altres municipis de la comarca, durant els darrers anys la immigració exterior també ha arribat aquest municipi, per ambdós raons passarem a analitzar saldos migratoris.

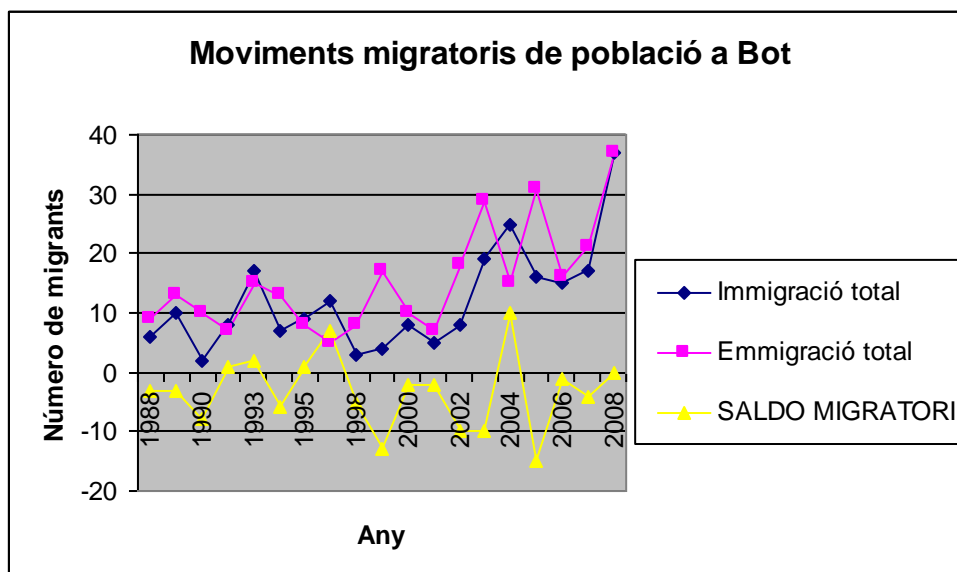


Figura 11. Font: IDESCAT

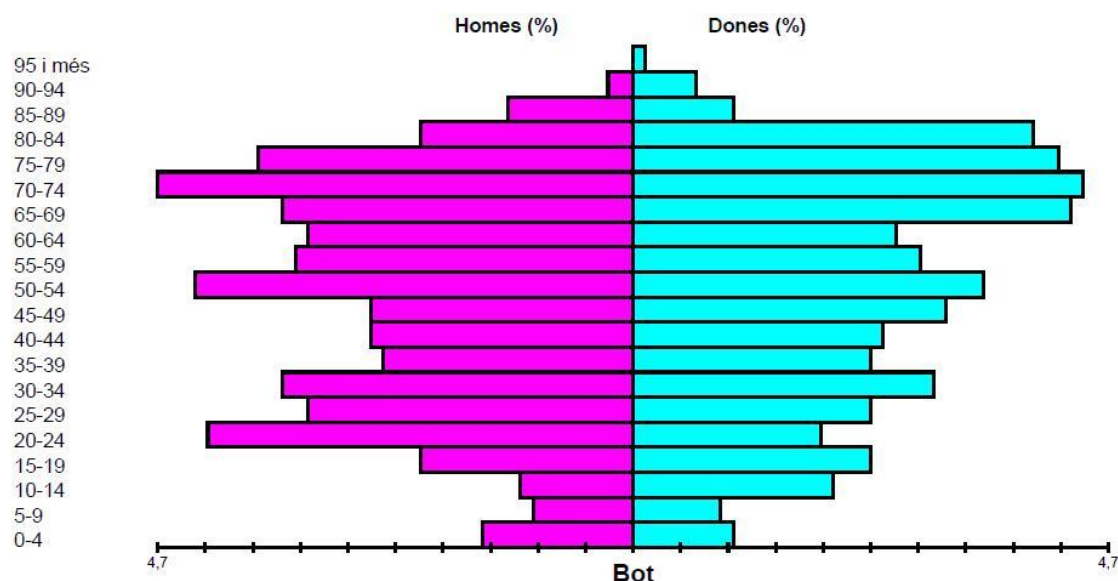
Efectivament, veiem com el saldo migratori (suma de les immigracions i les emigracions) és quasi sempre negatiu, cosa que implica una tendència per part de la població autòctona a emigrar. Malgrat això, i tot i que no es pot afirmar rotundament un canvi de tendència a partir de les dades dels últims tres anys, podem augurar un canvi al respecte degut a l'arribada d'immigrants, sobretot d'Àsia.

Cal tindre en compte, que estem parlant de números absoluts molt petits, quant a l'emigració aquest fet no sol tindre més rellevància. Pel que fa a l'immigració, en canvi, aquest augment que ha fet decantar la balança dels últims tres anys, pot tractar-se de l'establiment al municipi de dos famílies, la permanència a la zona de les quals, a la llarga, depèn de molts factors.

En conclusió, encara que el saldo migratori s'estabilitzés al voltant del zero i deixant de banda el creixement natural, continuarem en una situació de regressió ja que l'emigració de quatre persones, generalment joves, significa l'establiment de més d'una família en potència fora del municipi, en canvi, l'arribada de quatre persones pot significar la d'una sola família.

L'envelliment de la població que s'observa en la següent piràmide està clarament relacionat amb aquesta emigració de població jove.

### PIRÀMIDE DE POBLACIÓ 2008



**Figura 12.** Piràmide de població. Font: Document de diagnosi de DERRUTA

Es tracta d'una piràmide que tendeix, clarament, a la forma de piràmide invertida, pròpia dels països occidentals actuals. Les baixes taxes de natalitat i de mortalitat fan que l'edat mitjana de les persones augmenti, i ens trobem davant d'una població envellida. Però no només això, sinó que el fet que la diferència entre el segment de majors de 65 i la de població activa sigui tan abismal i gens gradual es deu clarament al fenomen emigratori ja citat i que la zona ha viscut durant dècades.

### 5.1.3. Recursos humans

#### Taxa d'activitat i taxa d'ocupació

Les dades disponibles a l'Idescat respecte a la població terraltina per activitat corresponen al període 1996 i 2001.

POBLACIÓ ACTIVA I OCUPADA					
Any	Activa ocupada	Activa Desocupada	ACTIVA	INACTIVA	POBLACIÓ més 16 anys
<b>2001</b>	4.686	293	4.979	5.800	10.779
<b>1996</b>	4.115	634	4.749	6.090	10.892

**Taula 8.** Font: IDESCAT

Respecte a la taxa d'activitat, que es calcula dividint la població activa per la població de 16 anys i més i la taxa d'ocupació que es calcula dividint la població ocupada per la població de 16 anys i més, tenim:

<b>TAXA D'ACTIVITAT I OCUPACIÓ (1996-2001)</b>			
<b>Àmbit territorial</b>	<b>Any</b>	<b>Taxa d'activitat</b>	<b>Taxa d'ocupació</b>
<b>Gandesa</b>	2001	51'48%	95'02%
	1996	47'62%	86.18%
<b>Terra Alta</b>	2001	46'19%	94'11%
	1996	43'60%	86'65%
<b>Catalunya</b>	2001	58'35%	89'92%
	1996	53'39%	80'70%

**Taula 9.** Font: Elaboració pròpia a partir dades IDESCAT

Si agafem les dades disponibles més recents, de l'any 2001, tenim que la taxa d'activitat de la Terra Alta és 12 punts per davall de la mitjana catalana mentre que la taxa d'ocupació està 4 punts per damunt, la qual cosa denota una baixa desocupació.

#### **Nivell d'instrucció.**

<b>% NIVELLS DE TITULACIÓ (1996 – 2001)</b>						
Àmbit territorial	Any	Sense titulació	Ensenyament			
			Primer grau	Segon grau	universitari	Total
Bot	2001	23,8	36,4	34,1	5,7	769
	1996	24,7	61,7	9,8	3,8	815
Gandesa	2001	13,8	36,5	42,4	7,3	2.427
	1996	15,0	68,1	12,5	4,5	2.421
Terra Alta	2001	16,0	39,2	39,1	5,7	11.368
	1996	21,9	64,1	10,0	4,0	11.654
Catalunya	2001	13,7	26,2	47,2	12,8	5.724.420
	1996	17,7	51,6	20,7	10	5.539.012

**Taula 10.** Font: IDESCAT.

Quant a la capital, Gandesa, presenta una situació similar a Catalunya pel que fa al percentatge de població sense titulació, evidentment baix, a diferència del conjunt de la comarca on és més elevat. No obstant en relació a les titulacions superiors i universitàries, Gandesa es troba molt per sota del conjunt de Catalunya tot i presentar una millor situació que el conjunt de la Terra Alta. En aquest cas, i recordant el biaix estadístic que es produeix degut al pes de Gandesa, podem intuir que la majoria de pobles tenen uns nivells d'instrucció encara més baixos que els que ens proposen els resums comarcals. Aquest és el cas de Bot, i encara, cal remarcar, que possiblement, la població real que habita al municipi amb estudis universitaris és menor al 5,7% que proposa l'IDESCAT, ja que en el padró no acaba d'adir-se a la realitat i al tractar-se de municipis tant petits una tendència seguida per molt poca població pot alterar profundament les estadístiques.

Els aspectes acadèmics, que poden semblar irrelevants, són un reflex d'unes comunitats en les que la població que emigra per accedir a unes titulacions superiors, siguin universitàries o no, acostuma a establir-se fora de la comarca. Això, produït durant els últims 20 anys, els primers en els quals gran part de la població ha tingut accés a formació, suposa un estancament de la població autòctona que desemboca en cert rebuig a les idees que venen de fora, ja sigui d'aquests emigrats en vacances o de neorurals que decideixen establir-se a la zona<sup>18</sup>.

### 5.1.4. Dinàmica econòmica

#### Dinàmica econòmica comarcal

Per introduir-nos a la dinàmica econòmica comarcal es proposen diverses pinzellades extretes de l'Annex I que no és res més que un anàlisi prou profund de la situació econòmica, provinent del document de diagnòstic elaborat per DERRUTA l'any 2008.

#### Sector primari

Més enllà de la visió econòmica, el següent paràgraf dona les primeres idees de com està conformat el paisatge:

*<<L'any 2008, els conreus ocupen 29.771 hectàrees i **la vinya** és el cultiu més important, tant en superfície com en la seva importància relativa en el VAB del sector primari, on representa el 51,1 % d'aquest. En el paisatge de la Terra Alta també hi predominen **les oliveres**, els ametllers i els avellaners. El sector de **la fruita seca** representa el 16,9% del VAB del sector primari, i el pes de l'oli d'oliva el 9%.>>*

La Terra Alta ha seguit durant anys les directrius europees que instaven a l'especialització agrícola, actualment, però, es troba en el procés contrari de

---

<sup>18</sup> Aquest fet dona un valor afegit al projecte, ja que tot i que després d'uns anys estudiant fora la visió de la comunitat està recelosa per confirmar l'emigració definitiva a ciutat, malgrat tot, una proposta des de pròpia població jove serà més fàcilment acceptable.

diversificació i recuperació de conreus tradicionals com són l'olivera o ho podrien ser els cereals.

*<<Deixant de banda el món de la vitinicultura, s'ha de fer referència a la producció **oleícola** terraltina. El sector de l'oli està tot just iniciant un procés de tipificació dels olis produïts amb DOP Terra Alta. La Denominació d'Origen Protegida d'Oli Terra Alta (DOP Oli Terra Alta) va assolir el reconeixement de la Comunitat Europea com a Denominació d'Origen Protegida a principis de l'any 2005. El Consell Regulador de la DOP té establert una Política de Qualitat que reflecteix el seu compromís amb la realització d'una tasca professional, rigorosa i assegura que els seus productes compleixin amb els requisits de qualitat establerts.>>*

L'aigua per regar ha estat l'eterna promesa de departaments i ministeris per a zones agrícoles amb dificultats, aquest també és el cas de la Terra Alta:

*<<Segons el Departament, el **reg** de suport és el millor ajut que es pot posar a l'abast del sector agrari, perquè més enllà de millorar-ne la competitivitat i desestacionalitzar la producció ajudarà a mantenir el paisatge, malgrat que la població agrària disminueix constantment a les Terres de l'Ebre. Amb aquest projecte es dóna solució a les condicions climàtiques poc favorables de la comarca de la Terra Alta, contribuint d'aquesta manera a resoldre els problemes econòmics i socials de la zona. Fins a data d'avui, s'ha posat en regadiu unes 4.329 hectàrees>>.*

Si bé és evident que l'aigua no és la solució definitiva per al sector agrari, en aquest cas, un reg de suport ben entès pot servir per salvar les collites en anys d'extrema sequera i facilitar la implantació de tècniques d'agricultura ecològica. Mal entès pot significar un malbaratament de recursos diversos, augment de la contaminació del sòl i de les aigües, disminució de la qualitat i en definitiva, greu disminució de la capacitat de competència.

*<<En general, es pot considerar que bona part de les mancances associades a aquesta activitat són associades a l'individualisme i la manca de confiança en les possibilitats del sector, derivada en part de la tendència a l'envelliment dels agents productors implicats.>>*

### Sector secundari

*<<Des del departament de Política Territorial i INCASOL s'ha anat invertint fortament durant els últims anys per preparar sòl d'activitats econòmiques ben condicionades a diversos municipis de la comarca. Així, en l'actualitat, a falta de disposar de dades correctament actualitzades per part d'INCASOL, hi ha oferta de sòl industrial a Arnes, Batea, Bot, Gandesa i La Fatarella. A més, hi ha l'existència de la Mancomunitat de municipis que componen l'oferta industrial del Polígon de les Camposines, que s'ha entès com una aposta estratègica de Sòl pel Departament de Política Territorial, tot i que encara no es coneix la*

*data de finalització de la seva urbanització com tampoc a quina demanda d'empresa respon la seva construcció.>>*

Segurament, des d'una visió àmplia de les possibilitats de desenvolupament del territori, la incorporació de la indústria agroalimentària a la zona és essencial. Si bé fins ara, els cellers i cooperatives han augmentat els seus equipaments en zones contigües a les existents, ha arribat un moment en que les ampliacions necessitaran de nou sòl urbanitzable i dedicat al sector industrial. Tot i així, l'estratègia de l'administració no ha tingut una visió tan àmplia i simplement ha projectat grans superfícies com a sòls industrials sense tindre en compte les demandes potencials reals. Així, Arnes, la Fatarella i Bot tenen un sòl urbanitzable adequat o en procés d'adequació (carrers, xarxa bàsica, etc.) buit d'indústries i sovint amb intencions polítiques de canviar la seua finalitat. Gandesa i Batea amb grans polígons industrials que assumeixen indústria també estan aprofitant aquest sòl per a l'augment de les zones residencials desajustant així la política urbanística de la zona.

Sembla, doncs, que durant anys alguns ajuntaments han vist en els polígons industrials la solució socioeconòmica per a la comarca, però amb la seua construcció les expectatives no s'acaben de complir en els pobles més petits. Pel que fa a INCASOL, sembla que en els anys de benvolença econòmica ha impulsat projectes de sòl industrial en algunes zones de dubtable viabilitat.

*<<El sector de la **construcció** té un pes superior al de l'agregat català, amb un 13,29 %, que s'explica a la importància del sector no residencial i el fet que la indústria tingui tan poc pes econòmic a la comarca.>>*

### Sector terciari

*<<El sector **serveis** no està gaire desenvolupat i se centra fonamentalment en el comerç. Es mostra relativament dinàmic, seguint també les tendències generals, però de manera més moderada, donats els factors limitadors de la demografia, l'allunyament i la feblesa de l'estructura productiva en general. Incideix cada cop més directament en aquesta situació la manca de capacitat de competir amb centres exteriors més potents.*

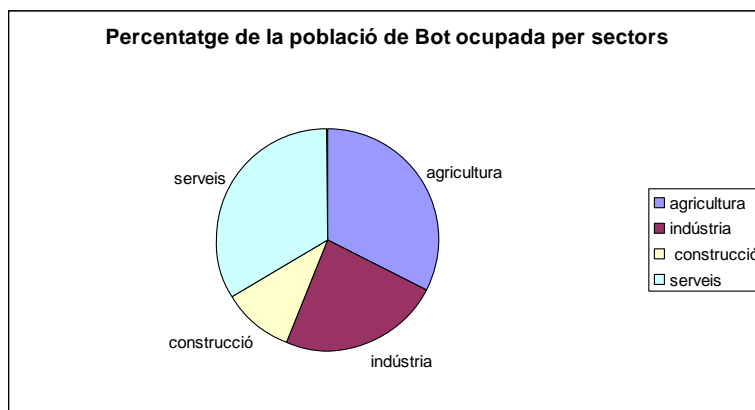
*El VAB del sector de serveis l'encapçala el sector de les administracions públiques, la sanitat i l'ensenyament, amb el 23,6 %.>>*

En definitiva, els serveis bàsics garantits per l'administració són els que més pesen en el sector serveis. Malgrat això, sembla que el potencial turístic de la zona pot millorar la situació.

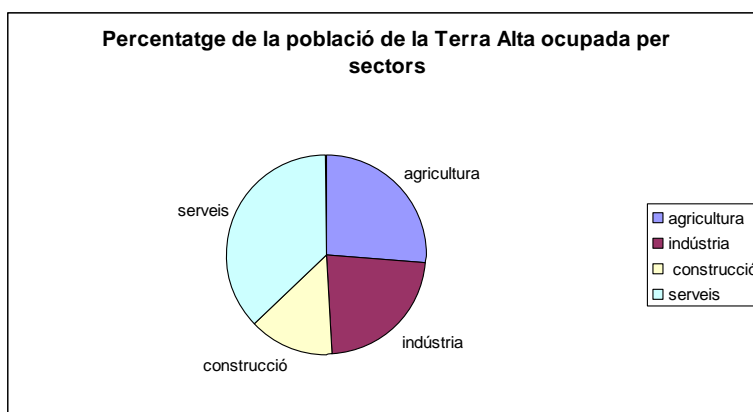
*<<Es pot considerar que el **turisme** com a activitat econòmica actualment representa una realitat per una part de la comarca però es creu necessari generar una major confiança del conjunt dels agents en les seves possibilitats perquè ajudi a generar una dinàmica de diversificació econòmica i la creació d'oferta estructurada i un producte turístic potent, capaç de generar llocs de treball per la gent del territori.>>*

## Dinàmica econòmica local

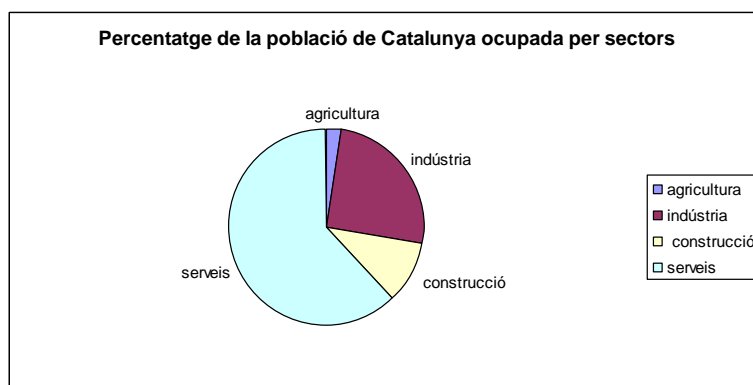
Pel que fa a Bot, primerament, es proposa un gràfic que mostra l'ocupació dels habitants del municipi per sectors econòmics, comparat amb les mateixes dades en àmbit comarcal i català l'any 2006. Quatre anys després, tot i l'absència de dades, la situació és semblant, ja que l'única nova activitat econòmica de grans dimensions és la implantacions de centrals eòliques a la comarca que no ha comportat la creació de llocs de treball, ja que funciona mitjançant subcontractacions.



**Figura 13.** Font: Idescat



**Figura 14.** Font: Idescat



**Figura 15.** Font Idescat



Observant la distribució de la població en sectors, gran part de la població es dedica a l'activitat agrícola, d'acord amb el caràcter agrari del municipi. Els serveis, però, tenen un percentatge similar d'ocupació, això és degut a que els serveis bàsics que tot municipi ofereix poden fàcilment representar una alta proporció ocupacional si el volum total de població és reduït, sense traduir-se en una quantitat ni varietat elevada de serveis oferts. La fracció ocupada pel sector primari és molt més elevada si ens fixem en el cas de la comarca o sobretot de Catalunya.

El major nombre d'ocupats en el sector terciari a nivell comarcal respecte a Bot és conseqüència dels equipaments o serveis d'àmbit comarcal (com el consell comarcal, el CAP, IES, etc.), situades en altres municipis, principalment, Gandesa o Batea. Actualment hauria d'afegir-se l'arribada dels mossos d'esquadra que puposa 80 funcionaris instal·lats a la comarca.

La població dedicada a l'activitat industrial és força semblant a la de Catalunya. El fet que sigui lleugerament superior al de la comarca pot ser degut a la proximitat del municipi a la capital, on es concentra l'activitat industrial.

En la construcció es produeix el cas contrari, i sembla que té relació amb el fet que en altres pobles de la comarca que tenen més capacitat de generar activitat econòmica i, per tant, augmentar la població (com Gandesa, Batea i Horta de Sant Joan), la construcció ha de tenir molt més pes, i generar més feina.

### 5.1.5. Capacitat de contenció territorial

Un cop presentada la situació demogràfica i econòmica a nivell comarcal i local, sembla interessant analitzar com l'activitat econòmica i estudiantil afecta en els moviments diaris de persones, això pot servir com a forma de justificació del projecte ja que la capacitat d'autocontenció, com a mínim laboral, d'un municipi rural és vital per a la seua supervivència.

En aquest sentit, es presenta una taula on apareix, també per sectors, la població que ha de desplaçar-se per a treballar (dades de l'any 2001):

**TAULA DE CONTENCIÓ LABORAL**

Lloc de residència i treball	Agricultura	Indústria	Construcció	Serveis	Total
resi. i treb. en el lloc	86	34	16	40	176
resi. en el lloc i treb. fora	9	31	14	61	115
resi. fora i treb. en el lloc	1	1	1	9	12
total treballant en el lloc	87	35	17	49	188

Taula 11. Font: IDESCAT

S'observa com gran part de la població que treballa al municipi ho fa en l'agricultura i en els serveis, sectors predominants com ja s'havia apuntat.

D'altra banda, els sectors que més població mobilitzen cap enfora són la indústria i els serveis, fet que concorda amb les característiques de les poblacions veïnes. Malgrat això, i en relació a la població que no es desplaça, la construcció també té un pes important. En definitiva, gairebé un 50% de la població dedicada a indústria i construcció ho fa a fora, mentre que en el cas dels serveis se supera el valor amb escreix. Això reflecteix una capacitat de contenció laboral extremadament baixa, i ajuda a explicar els fenòmens demogràfics observats anteriorment.

La taula següent mostra les dades anteriors (prescindint de la classificació per sectors) des d'una perspectiva evolutiva i posteriorment s'analitza de forma gràfica:

**TAULA D'EVOLUCIÓ DE LA CONTENCIÓ LABORAL**

Any	resi. i treb. a Bot	resi. a Bot i treb. fora	resi. fora i treb. a Bot	total treballant a Bot
1986	212	38	6	218
1991	190	115	7	197
1996	181	94	15	196
2001	176	115	12	188

Taula 12. Font: IDESCAT

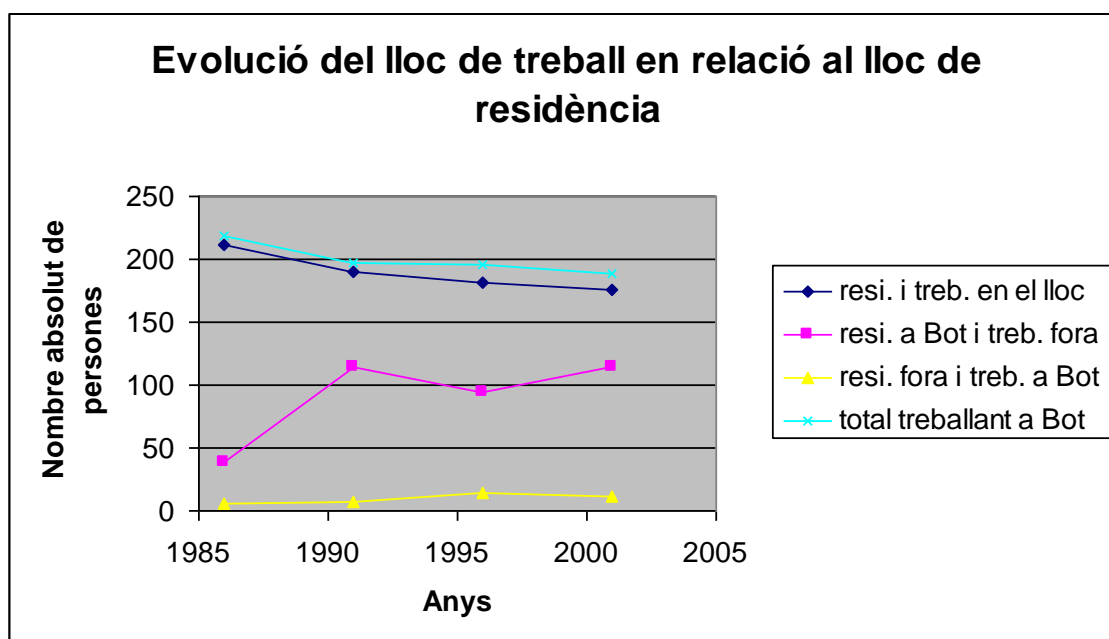


Figura 16. Font: elaboració pròpia

S'observa com la situació actual forma part d'una tendència històrica que va disminuint progressivament el nombre total de treballadors a Bot (sobretot a causa dels residents), i augmentant els que se'n van a fora (es considera poc significativa la fluctuació que hi ha a l'any 1996, ja que es tracta d'un volum de població petit). Això demostra novament que al llarg dels anys hi ha hagut una incapacitat de creació de llocs de treball, que d'una banda no atrau treballadors de fora i de l'altra provoca el desplaçament de població autòctona cap a altres municipis, ja sigui per treballar (com es reflecteix en el gràfic) o emigrant.

Pel que fa a les activitats realitzades al terme municipal, es proposen dades sobre l'evolució de les empreses que tenen establiments al municipi, classificades per grans sectors d'activitat, i exposades de forma gràfica:

## ACTIVITATS ESTABLERTES A BOT PER SECTORS

Any	Indústria	Construcció	Comerç detall (C.D.)	Serveis, menys C.D.	Professionals i artistes	Total
2002	15	13	9	19	3	59
2001	14	11	11	20	4	60
2000	13	9	10	20	3	55
1999	14	8	10	19	3	54
1998	14	8	10	20	3	55
1997	13	8	12	19	2	54
1996	15	8	13	19	1	56
1995	13	7	14	19	1	54
1994	13	5	13	16	1	48

Taula 13. Font: IDESCAT

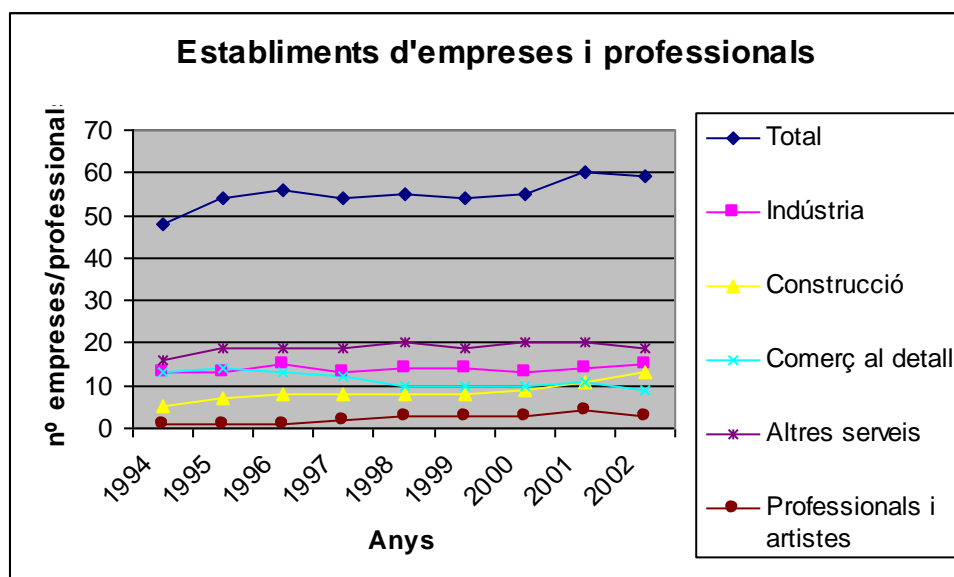


Figura 17. Font: elaboració pròpia

D'entrada destaquen dos aspectes força característics de les zones rurals, d'una banda, observem una situació que d'estable ratlla la d'estancament per la no desaparició ni creació d'activitats en gairebé cap sector i de l'altra el gran nombre de treballadors autònoms.

Així mateix, el gràfic de la figura 13 entra, en part, en contradicció amb els resultats obtinguts en apartat anteriors, on tot apuntava més aviat cap al declivi econòmic, la poca capacitat de contenció lligada a la falta d'activitat econòmica i oferta laboral, i el desplaçament de la població cap a altres municipis per motius laborals. Existeixen dos possibles explicacions no contradictòries entre elles:

D'una banda, pot ser que l'aparició del turisme rural hagi fet incrementar el nombre de petites empreses familiars que es dediquen a l'acolliment d'aquest turisme i per tant de professionals que les gestionen. De l'altra, la incorporació relativament recent – en aquesta zona – de la dona al mercat laboral pot haver provocat un augment del nombre de professionals. Aquesta incorporació ha generat en molts casos la titulació de molts terrenys agrícoles a nom de dones com a propietàries autònomes d'aquestes terres, que per aquest fet poden constar com a empreses encara que a la pràctica segueixin essent gestionades per l'home o a nivell familiar com a feina complementària.

Pel que fa a empreses especialment significatives, existeixen dues indústries agroalimentàries que tenen la seu al municipi: la planta elaboradora d'Olives Blai i la Cooperativa Agrícola. El creixement recent d'aquesta última pot haver contribuït també a la retenció de professionals i la creació de feina, encara que sigui una aportació poc significativa i que no es veuria reflectida als gràfics (les dades arriben fins a l'any 2001).

### 5.1.6. Conclusions

Un cop exposades aquestes dades, es resumeix l'anàlisi en forma de conclusions:

- La comarca compta amb alguns **factors de localització desfavorables**, associats al seu posicionament interior allunyat de la franja litoral, perifèric i de les dinàmiques de desenvolupament territorial d'abast general.
- Tot i que la població mostra un estabilització entorn als 12.000 habitants, no s'aconsegueix superar la **situació econòmica i social d'estancament** i de relatiu desaprofita ment de les oportunitats socioeconòmiques, en tant que la massa crítica és molt baixa per a desenvolupar algunes incitatives.
- L'estancament poblacional està motivat per un creixement natural negatiu, que s'ha vist compensat en l'última dècada per l'arribada d'una **immigració exterior**, provinent dels països de l'Europa de l'Est i que era totalment inexistent anteriorment.

- L'estructura de la població mostra un **alt índex d'envelliment**, dels més alts de Catalunya, amb un fort caràcter estructural. Es constata també una emigració del jovent cap a centres de formació i de treball dins i fora de la mateixa província de Tarragona.
- La taxa d'ocupació és alta i l'atur i ha estat durant els últims anys poc significatiu.
- **Escassa activitat econòmica.** Hi ha una baixa taxa d'activitat i és la comarca que presenta menys centres de cotització de Catalunya per habitant. També es detecta un esperit empresarial i emprenedor feble degut a la manca de població jove.
- **La Terra Alta presenta una baixa renda per càpita**, essent una de les més baixes de Catalunya.
- El creixement acumulat comarcal (VAB) del període 2000-2007 representa un creixement de 15'6 %, inferior al 27'90% de Terres de l'Ebre i inferior també al conjunt de Catalunya que és de 23'4%. Per tant es constata que tot i partint d'una posició **a la cua en creixement econòmic de les comarques de Catalunya la diferència no disminueix si no que la situació s'agreuja.**
- **La Terra Alta és la comarca catalana amb el pes més alt del sector primari en la composició del seu PIB**, tot i que es constata cert retrocés en l'activitat agrària, i sobretot en la ocupació. Predomina el secà i parcel·les de reduïdes dimensions. Les principals produccions són la vinya, l'olivera i la fruita seca.

Si en l'àmbit comarcal la situació es preocupant el cas de Bot ho és extremadament, fins al punt d'entreveure una reducció molt elevada de la població en un parell de generacions si les tendències són les mateixes que les actuals. Així, només amb un fonament estadístic, l'elaboració i duta a la pràctica de projectes que tractin de dinamitzar el territori, d'una forma sostenible, prenen sentit ja que són claus per al manteniment d'una cultura i una forma d'entendre la vida concreta i creada per molts anys de convivència en comunitat. És a dir, aquestes propostes poden capgirar mínimament les tendències cap a les que sembla tendir la comarca sense hipotecar el territori ni les possibilitats de les generacions futures.

Si bé aquestes conclusions parteixen d'indicadors econòmics, ocupacionals i demogràfics, en tot cas, es tracta de dades numèriques i sembla interessant analitzar la població des d'altres punts de vista igualment claus per al desenvolupament de la comarca.

## 5.2. Context territorial qualitatiu

Un anàlisi qualitatiu del context territorial en el qual es pretén desenvolupar un projecte és essencial ja que sovint cal anar més enllà dels números i les estadístiques per descobrir l'autèntica realitat d'un territori i avaluar-ne adequadament la viabilitat. Llavors, seria convenient elaborar una metodologia a seguir a l'hora de realitzar aquest treball, la qual hauria d'estar oberta a modificacions segons el cas d'estudi i segurament mai ens duria a unes catalogacions estrictes ni molt menys definitives. Aquest és el treball que tracta de fer Hugo Capellà en la seua tesis citada amb anterioritat<sup>19</sup>, entre els estudis de casos de la qual es troba la Terra Alta.

En el cas present, enlloc de buscar una metodologia d'aproximació que permeti la observació i conseqüent anàlisi, es tracta d'aplicar el mètode per tal de donar un caire més objectiu a una visió preconcebuda i viscuda. A més a més, el present projecte no té com a objectiu una proposta de desenvolupament territorial, sinó que pretén cenyir-se a l'àmbit local, així aquest anàlisi a nivell qualitatiu és només un tast que seria essencial en el cas que la proposta fos més extensa.

En la tesis citada, s'analitza la realitat rural de tres comarques veïnes, però que formen part de diferents comunitat autònomes (Terra Alta, Matarranya i Ports). A partir dels factors que s'exposen a continuació s'extreuen unes puntuacions ponderades que donaran idea de la situació sociocultural en la qual es troba cada municipi. Aquestes puntuacions ens permetran comparar, però cal dir que el propi autor afirma que l'objectiu és més el de facilitar l'anàlisi qualitatiu que el d'elaborar *rànkings*.

### ESQUEMA DE LES CATEGORIES PER A LA TAULA DE VALORS PONDERADA

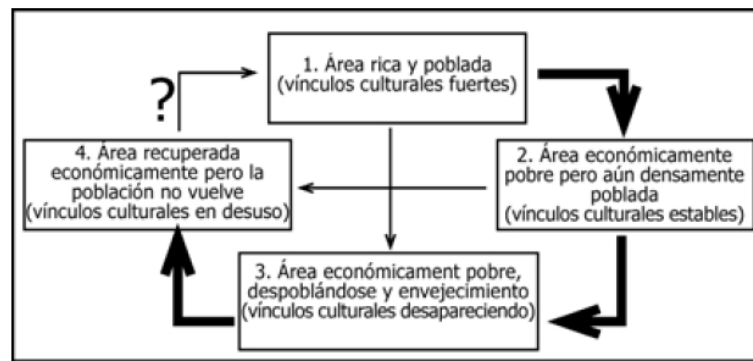


Figura 18. Font: Capellà Miterique

Abans de parlar de la finalitat de cada indicador caldrà veure quina és la conclusió a la que arriba l'autor: el cicle de marginació cultural. Aquest és un esquema que serveix com a instrument per explicar diferents estats teòrics en els quals es poden trobar els vincles culturals d'una regió.

<sup>19</sup> Hugo Capellà Miterique, *Tesis Doctoral 2001: Territorio y Cultura: la importancia de los vínculos culturales en el desarrollo endógeno de las comarcas de la Terra Alta, la Matarranya y de Els Ports*.

## ESQUEMA DEL CICLE DE MARGINACIÓ CULTURAL



**Figura 19.** Font: *Capellà Mitermique*

Es parla de cicle per la possibilitat de moure's d'una situació a un altra, tot i que apareix el dubte de que si és possible la recuperació d'un teixit cultural mil·lenari després de la seua desaparició definitiva.

A la primer fase, ens trobaríem amb un poble o regió que té els vincles culturals forts, com a conseqüència d'una activitat econòmica dinàmica que permet que la població creixi.

En la segona fase, podem pensar en la situació de la mateixa regió davant d'una crisi econòmica. La pèrdua de riquesa, no afecta al principi perquè l'estalvi i riquesa del teixit social permeten una redistribució de la riquesa i per tant la contenció de població. Malgrat això, els vincles culturals van estretint-se al voltant de la tradició com a via per a sobreviure.

Aquests vincles entren en una inèrcia que els porta a l'estancament i per tant a la tercera fase, en la qual la continuïtat d'una crisi econòmica limitarà les possibilitats de retenir població i finalment el teixit cultural tendirà a desintegrar-se.

En alguns casos, la quarta fase pot significar la recuperació econòmica – per l'arribada de divises amb el turisme, per exemple – però possiblement els vincles culturals ja seran irrecuperables.

Tenir en ment aquest esquema ens pot ajudar en la presa de decisions que afectin el futur i “desenvolupament” de pobles i regions, ja que permet augurar possibles efectes en un aspecte invisible però palpable. L'autor remarca que l'esquema té la intenció de satisfer necessitats d'anàlisi a regions perifèriques, excloses o antigues, més que a centrals i modernes.

<<En todos estos espacios, existen unos tejidos culturales que son el resultado de un largo proceso de adaptaciones al paso del tiempo y que no se definen tanto a partir de pautas de mercado de máximo rendimiento, sino sobre la larga experiencia de adaptaciones al paso de los siglos ante retos distintos. Son regiones que no destacan en un campo en particular pero que pueden afrontar las crisis gracias a su mayor flexibilidad y cuyos vínculos culturales representan un patrimonio vivo que no puede obviarse. Regiones de la India, Europa, China, África son imposibles de captar sin tener en cuenta esa riqueza. Muchas de esas regiones, que hoy son vistas de forma marginal desde los parámetros de mercado, esconden, en cambio, unos tejidos culturales vivos de una enorme riqueza, tanto en sus patrimonios culturales, como en la vitalidad de su tejido que sirve como fórmula para relanzar nuevas vías de desarrollo.>>

A partir de les dades i ponderacions obtingudes en el treball de camp, a finals dels noranta, i de l'esquema de marginació cultural s'obté la següent classificació, en la qual cada punxa de l'estrella representa una de les quatre fases explicades a d'alt.

#### ESQUEMA DE DISTRIBUCIÓ DELS MUNICIPIS EN FUNCIÓ DEL CICLE DE MARGINACIÓ CULTURAL.

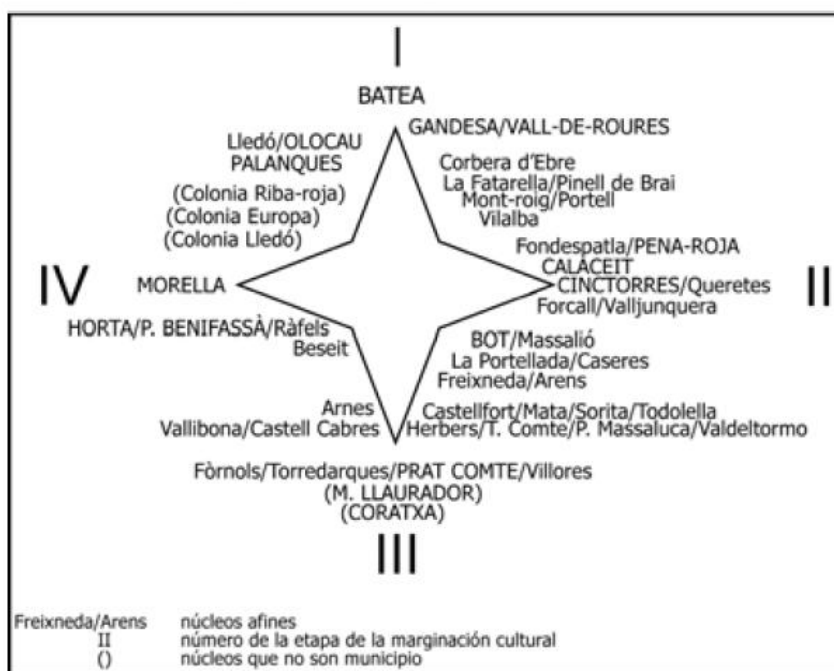


Figura 20. Font: Capellà Miterique

Al consultar la tesis, s'ha tingut accés a les puntuacions que donava l'autor a cada municipi i a la metodologia que utilitzava per valorar. Sembla interessant, doncs, valorar qualitativament, però tenint en compte la metodologia, si les puntuacions en cada àmbit augmentarien o decreixerien passats deu anys. Fer valoracions numèriques de l'actualitat segurament requeriria molt esforç del qual se'n despendrien conclusions semblants.



## TAULA DE QUALIFICACIONS

		Indicador	Terra Alta	Bot (1999)	Bot (2010)
Demogràfics		Població	3,8	3	-
		Estructura	3,3	2	-
		Jóvens	3,4	1	-
		Autoctonisme	3,8	4	-
		Mobilitat	3,6	3	=
		Vitalitat casa	3,7	6	=
Econòmic		Renta/càpita	2,3	1	=
		Sectors econòmics	4,5	4	+
		Atracció laboral	4,0	3	-
		Confecció/Construcció	3,6	3	-
Serveis		Relleu terres	3,1	2	-
		Equipaments	4,3	3	+
		Associacions	2,8	1	+
Polítics		Revistes	1,3	2	=
		Llista independent	2,7	0	+
		Canvi	3,5	0	+
Paisatge		Despertar identitari	4,3	4	+
		Estat	3,8	6	-
TOTAL			3,0		

Taula 14. Adaptada a partir de Capellà Miterique

Si bé en àmbits com el polític, millora d'equipaments o diversitat econòmica la situació ha millorat durant la última dècada, altres molt més fonamentals i difícils de canviar han continuat empitjorant.

Els aspectes millorats possiblement són conseqüència de l'aparició de noves necessitats de conservació i revitalització local, però aquests canvis no han estat capaços d'alterar les dinàmiques més globals en les quals se veuen immerses les zones rurals com aquesta. Potser amb els anys una millor cohesió i coordinació permetin aquests canvis més profunds, la proposta present, doncs, no vol més que ser un petit granet d'arena en aquest camí.

Finalment, sembla interessant matisar algunes de les conclusions a les que arriba Capellà al respecte de Bot l'any 1999, ja que actualment alguns aspectes han canviat profundament i pot ajudar a acabar de donar una idea del poble:

### **El arte de vivir en Bot**

*<<[...]En este contexto los vínculos culturales se han recogido mucho más dentro de la comunidad como consecuencia del fuerte éxodo que surgió mucho antes que otros municipios de la Terra Alta [...] La larga tradición de emigración ha incentivado paralelamente una mayor tradición entre los jóvenes a cursar estudios superiores, por tradición familiar o como única alternativa de futuro para salir del pueblo.>>*

Actualment aquesta situació és la més general, encara que sembla que alguns joves amb estudis comencen a retornar al municipi, però de forma minoritària.

*<<En Bot, la baja renta es una prueba de una población que basa su economía en una agricultura tradicional poco productiva de subsistencia. [...]>>*

Aquest aspecte ha canviat força en els darrers deu anys, ja que tot i que se segueixi amb una economia basada en el sector primari, aquesta s'està modernitzant no només en l'àmbit de la producció sinó també en el de la indústria agroalimentària i cada cop les vies de distribució dels productes són més àmplies i diverses.

*<< [...] El alto índice de fidelidad de 6,3 invitados por vivienda muestra la tradicional hospitalidad de sus habitantes, pero desvela el arraigo de la comunidad emigrada que sigue en contacto pero no se arriesga a comprar o alquilar una residencia secundaria, habiendo la casa familiar. >>*

Com ja s'ha explicat en l'anàlisi quantitatiu, aquest fet ha variat força en els darrers anys, cada cop són més les famílies que tot i viure a l'àrea metropolitana disposen d'una segona residència en propietat on passar les vacances.

Existeix una relació d'amor-odi amb aquesta turistes, ja que d'una banda, s'agraeix l'aire fresc i les divises que deixen al poble. De l'altra, però, la població resident tot l'any anhela una comunitat més dinàmica durant els mesos d'hivern i sent que els turistes i fins i tot els joves estudiants fills de residents, s'aprofiten de la comunitat durant els moments de màxima activitat i deixant-los a l'estacada durant els llargs, foscos i freds mesos de tardor i hivern.

*<< [...] Los vínculos reflejan una sociedad inmóvil y tradicional de gran vitalidad pero cuya proyección se establece hacia el pasado. Los pocos intentos de modernización por parte de los residentes más jóvenes y emprendedores se ven frenados por unas idiosincrasias que son fomentadas no sólo por una población envejecida sino también por el ideario de la colonia. La población vinculada con el pueblo pero residente en la ciudad ha proyectado en su lugar de origen, la imagen de un mundo rural pasado idealizado. Su vinculación, a diferencia de otros núcleos más activos, sólo alimenta el inmovilismo y la estagnación del tejido cultural existente. En ese marco de vitalidad y tradición actuales pueden sucumbir en los próximos años si se rompe el relevo generacional, aunque el colectivo vinculado puede seguir manteniendo ese arte de vivir como una forma medio folclorizada o como un modo de vida más humanizado (comunitario). [...] La vitalidad y espontaneidad de los vínculos culturales se encuentran en plena transformación aunque no se plantea su futuro. La gente de Bot sigue viviendo y gozando de este tejido hasta que se extinga. >>*

Capellà acaba la reflexió sobre la forma de vida a Bot amb una sentència desesperant per un dels seus habitants i encara ho és més al veure que la seua argumentació s'adiu i s'ha adit durant anys a la realitat. Frens als jòvens, immobilitisme, en definitiva, una bassa d'oli encantadora per als qui l'aprofiten per al seu benefici personal sense pensar en el futur comunitari i molt atractiva per a turistes farts del bullici de la ciutat.

Malgrat tot, s'estan produint canvis innegables, població jove i formada que desitja tornar per invertir els nous coneixements en el seu lloc d'origen; pocs, però alguns neorurals que no desitgen aquest ambient enrarit, conscients que la seua integració és impossible sense certs canvis a nivell comunitari; població resident de sempre que gràcies a l'experiència ha decidit que al seu poble també hi vol finestres obertes i aires renovats.

Un àmbit que no podria quedar de banda en aquest anàlisi qualitatiu és el d'un esdeveniment tant traumàtic com la Guerra Civil i la Batalla de l'Ebre per aquesta zona. Tot i així, analitzar quines han estat les conseqüències d'aquests fets per escrit i de forma exhaustiva sembla un treball que no s'emmarca en aquest projecte.

## 6. PATRIMONI TERRITORIAL I SOSTENIBILITAT FOLCLÒRICA

D'acord amb el marc conceptual exposat i després d'un anàlisi de la situació comarcal i local es proposa una base sobre la que poden fonamentar-se part de les estratègies de desenvolupament aplicades a la zona.

Es proposa el patrimoni territorial entès en conjunt tenint en compte que ens trobem en una zona sovint força dividida i a la que més divisions no fan més que crear confrontacions innecessàries i que solen limitar les possibilitats de desenvolupament. El patrimoni de la Terra Alta és un tot i les seues diferents vessants han viscut interrelacions molt fortes que en determinen l'actual idiosincràsia col·lectiva. L'orografia dels Ports, al sud de la comarca, ha influït en un pobles sovint ramaders de dures i resistents costums, la proximitat de l'Ebre va permetre durant anys els comerç i per tant l'establiment de la vinya com a principal cultiu i també va suposar l'existència d'una de les pitjors experiències que pot viure un territori, la de la cruenta Batalla de l'Ebre. Aquest és un molt petit repàs de les diferents circumstàncies que determinen les relacions entre les comunitats actuals.

La qüestió és que diferents fets socioambientals han conformat un territori divers i amb variats atractius, però inseparables uns dels altres per tal d'entendre un territori. És per això que el patrimoni territorial ha de ser un dels pilars en el qual es fonamenti el desenvolupament rural de la zona. Malgrat tot, el que pretén el present projecte és fer una proposta pràctica i apareixerà arran d'un dels reflexos d'aquest patrimoni territorial en la cuina i l'agricultura com a part de la cultura tradicional de la zona. Això és així, no només perquè es tracti d'un d'aquests reflexos sinó perquè permet el desenvolupament d'una activitat econòmica viable basant-se en aquest patrimoni, però respectant al mateix temps el medi ambient, com desenes de generacions han fet durant centenars d'anys.

## 6.1. Nous camins cap a la sostenibilitat, els camins de sempre

Cal dir que tot i que en el món acadèmic ni polític no ha arribat a un acord definitiu pel que fa a la definició de **sostenibilitat**, actualment, aquest ha deixat de ser un terme d'experts, tothom és conscient de la seua existència com a concepte, però gran part de la població és incapaç de definir-lo de forma més o menys adequada. Segons l'Informe Brundtland del 1987, la sostenibilitat és:

*<<Satisfer les necessitats de la generació actual sense comprometre la capacitat per satisfer les necessitats de les generacions futures.>>*

Sostenibilitat ha esdevingut familiar, com tants altres termes, a través dels **mitjans de comunicació de masses**, però tenint en compte que es tracta d'un concepte força abstracte i de les evidents formes de manipulació de la informació per part dels mitjans, els resultats han estat desastrosos.

Els fluxos de recursos i energia de grans dimensions i distàncies característics de l'anomenat primer món dificulten la concepció de l'impacte ambiental que té la realització de qualsevol activitat i del grau d'insostenibilitat que se'n desprèn. En cas de concebre aquest grau i ser capaços d'entreveure la definició de sostenibilitat, la informació al respecte que solem trobar en els mitjans convencionals – exceptuant Internet – proposa canvis en infraestructures que queden fora del nostre abast, energies renovables, biodièsel, cotxe elèctric, etc. Així, la reducció d'aquests fluxos sol presentar-se com a variable dependent de **l'avanç de la ciència i la tecnologia**, però no se'ns plantegen variables que s'hi complementin.

Ningú s'atreveix a negar que l'optimització del cicle dels materials, passa doncs per aquest avanç, però tampoc que necessita de la complicitat d'una **disminució del consum**. Tot i així, ni tan sols en l'àmbit universitari, la disminució del consum acostuma a relacionar-se amb el **retorn a una forma de vida** que de per sí era sostenible. Si bé és impossible que aquest retorn es produeixi de forma total en un període curt de temps, les zones rurals i “poc desenvolupades” tenen molts punts a favor per ser les primeres on sigui possible.

Tot i l'oblit en que sol caure, doncs, la importància de la cultura tradicional envers a la sostenibilitat, són uns quants autors que des de fa anys i des de diferents àmbits de la ciència hi fan referència:

*<<...els biòlegs només s'ocupen d'allò que hom diu la natura, els animals i plantes; els arquitectes i tècnics del patrimoni construït, d'inventariar construccions i estudiar-les estilísticament, els etnògrafs i experts en patrimoni cultural, d'arreglar ferramentes velles i recopilar, en escrits o gravacions, les narracions sobre les seues utilitats en l'antigor. Però resulta que aquest cúmul, per valuós que siga, no cobreix tot el que necessitem saber per a gestionar els paratges i, gosaríem dir, ni tan sols cobreix els aspectes més importants, que rauen ara, malauradament, en terra de ningú.*

*De qui és competència, per exemple, el mas com a centre constructor del nostre paisatge, no merament com a construcció? Ara, de ningú; abans, del masero, el qual, precisament, és qui va organitzar i modelar el paisatge que ara intentem estudiar, comprendre i gestionar. Però curiosament com que el masero no és "expert", no interessa gens el que pense. Però tot i que no interesse al món acadèmic, importa i molt, perquè hi són algunes de les claus essencials per a la comprensió del sistema que ens hem compromés a mantenir.>><sup>20</sup>*

Cal remarcar, retorn no de retrocedir sinó de retornar a alguna cosa coneguda, però amb nous coneixements adquirits des de la partida. A més a més, tampoc es tracta d'una aspiració idíl·lica d'autosuficiència, en el model productiu camperol l'excedent era necessari per accedir a béns o serveis que no es podia suplir a sí mateix i per tant l'intercanvi existia (Terol, 1993). Són exemples d'aquestes relacions les importants xarxes de camins que han existit durant centenars d'anys o els mercats i fires que ocorren en èpoques determinades pel calendari agrari

Els elements més pomposos de la cultura tradicional, festes, espectacles, menjars típics, etc. s'han mantingut i en canvi, altres costums com ara el de fraccionar la brossa a casa – guardant els draps vells per canviar-los per taronges – o guardar llavors per fer planter, sembla que mai hagin existit. Malgrat això, les primeres continuen regint-se per un **calendari fortament lligat a l'activitat agrícola**, per al pagès cada cosa té el seu temps i entre elles la festa. En general, però, ens costa força entendre aquest lligam pel procés d'allunyament de la naturalesa viva que travessa la nostra societat.

**La festa tradicional** – allí on es manté – no és més que la possibilitat de gaudir de l'entorn i de la comunitat abastint-nos normalment d'elements presents en el medi sense grans processos de transformació i per tant de poc impacte. En son exemples, danses, espectacles de carrer o de música, corregudes, etc. sempre que no hagin patit grans modificacions de la seua arrel tradicional. Realment la satisfacció entre el temps d'oci dedicat a un ball de jotes o al mandongo és tan diferent del d'un viatge a Port Aventura? L'impacte ambiental sí.

D'altra banda, l'agricultura ecològica inclou nous avanços però parteix de la base de **l'agricultura tradicional** i és un clar exemple de retorn sostenible que necessita dels coneixements adaptatius de l'ésser humà a les diferents zones del món.

---

<sup>20</sup> El mas com a element organitzador del paisatge de la serra de Mariola, Carlos Martín Cantarino, 2005

**La cuina tradicional** és sostenible ja que s'abasteix dels productes als que té accés en un radi de distància petit i canviants a cada època, l'origen dels canelons de Nadal són un deliciós exemple de sostenibilitat.

Actualment, **la conservació d'aliments**, per consumir lluny del seu lloc de producció-recol·lecció o l'interès per consumir aliments fora de temporada, es basa principalment en mètodes industrials. Aquesta indústria es basa en el consum de combustibles fòssils tant pel que fa a la pròpia conservera com al transport fins al lloc de consum. Malgrat això, encara existeixen tècniques basades en l'aprofitament de l'energia solar, ja sigui en forma d'insolació, de corrents d'aire o en l'ús d'antisèptics naturals. La recuperació d'aquestes tècniques al món rural són essencials per tal de millorar el grau de sostenibilitat, ja que permeten el consum d'alguns productes en èpoques en que no els podem trobar frescos sense la necessitat d'importació d'altres zones.

En definitiva, la conservació d'aliments mitjançant mètodes tradicionals eleva el grau de sostenibilitat en la mateixa proporció en que disminueix el consum de productes fòssils des de dos punts de vista, pel que fa al propi mètode i al limitar el consum de productes transportats de la llunyania. Podríem afegir un tercer punt de vista en el cas dels congelats, ja que mantenir aquest tipus de conservació requereix energia fins al moment de consum.

Aquesta cuina produeix residus vegetals que l'home no pot digerir, però que altres animals com l'aviram, els conills, cavalls o bacons sí. Aquests produiran, fems per a l'hort, carn per a menjar o comercialitzar i altres residus, en definitiva orgànics, que podran tornar a la terra en forma d'adobs, **tancant el cicle**. Altres animals podran pasturar pel bosc disminuint el risc d'incendis i transformant-ne part de la producció primària en llana, llet o carn. Aquests animals segurament necessitaran aportacions suplementàries d'aliments, però aquests requeriments no faran més que rediversificar la producció de la zona i en definitiva **dinamitzar l'economia local**.

A la Catalunya metropolitana, encara existeixen zones rurals, petits redutes on inexplicablement i gràcies al que en altres èpoques han estat mancances, encara es mantenen algunes d'aquelles costums que havien permès a l'ésser humà adaptar-se a aquestes zones amb realitats ben concretes i que s'han heretat mitjançant la transmissió oral de coneixement. Actualment aquesta cadena s'ha malmès, però per poc encara ens trobem a temps de salvar-ne alguns hàbits que *los vells* no han oblidat.

*<<La experiencia permite utilizar el sistema complejo “a su manera” y sin necesidad de conocer a fondo su intimidad; basta dominar peculiaridades del conjunto>><sup>21</sup>*

---

<sup>21</sup> La cultura que hace el paisaje, Pedro Montserrat, 2009.

De fet, hi ha persones que viuen en contacte directe amb aquest sistema complex que és un paisatge, un agregat d'agrosistemes, sense comprendre'l, però sent capaç de predir-ne les reaccions. Ara per ara, comptem també amb el suport d'alguns coneixements científics que ens permeten entendre millor algunes complexitats del sistema. L'etern oblidat per la cultura moderna, **el principi de precaució**, cada cop es fa més necessari al veure quines han estat les conseqüències al seu menyspreu. Aprofitem, doncs, els avenços per millorar les possibilitats de producció de les zones rurals, però tenint en compte els efectes desencadenats que pot tenir qualsevol acció agressiva sobre un sistema tant complex com el que ens ocupa.

A més a més, la recuperació de la cultura tradicional no es relaciona amb sostenibilitat només a nivell de reducció de l'impacte ambiental sinó també en quant a conservació de la **biodiversitat autòctona**:

*<<Hi ha una cultura, uns coneixements ecològics (en el sentit de ser adaptatius a un determinat ambient), que només les dones han posseït. No ens adonem, per exemple, que els fruits menors de què parlàvem, desapareixen també perquè ja no hi ha qui faça conserves, o sàpia preparar-los. I que ací, en certes coses tradicionalment femenines, hi ha elements importants per al futur dels nostres paisatges.>><sup>22</sup>*

I encara més enllà, l'aferrament a aquestes formes de vida poden promoure activitats econòmiques que no facin més que millorar les possibilitats d'aquest aferrament i així recíprocament i en definitiva, fer possible **la vida als nostres pobles**:

*<<Ací hi ha (o hi ha havia) una enorme diversitat agrícola tradicional, amb races sovint pròpies, poc conegudes, moltes de les quals estan perdent-se. I que, paradoxalment, podrien fornir uns recursos molt interessants si hi desenvolupàrem una agricultura de qualitat, lligada a una cultura i a una tradició, l'única que podria ser competitiva hores d'ara a les nostres terres.>><sup>23</sup>*

El **futur desenvolupament** de la zona pot basar-se en l'aprofitament del patrimoni territorial format, en part, per aquesta cultura tradicional, però també pel paisatge i la història que en definitiva no són més que un reflex de les relacions socioambientals viscudes pels diferents humans i ecosistemes que han poblat aquestes terres condicionant-se recíprocament.

---

<sup>22</sup> El mas com a element organitzador del paisatge de la serra de Mariola, Carlos Martín Cantarino, 2005.

<sup>23</sup> Ibíd.



En l'anàlisi de la **cuina típica** d'una zona en podem entreveure el paisatge que l'envolta a força quilòmetres i a l'inrevés. Bot té horta, terres fèrtils on cultivar vinya, ametllers i oliveres, però també zones més secanes on sembrar i altres on pasturar. La majoria de cereals però, provindran de zones una mica més llunyanes i el peix d'on s'acaba el riu l'Ebre. Amb un plat davant podem endevinar algunes de les civilitzacions que han viscut o conviscut a la zona al llarg de la història, determinant així, no només la gastronomia, sinó també el paisatge i la nostra forma de viure individual i col·lectiva.

És difícil ser capaç de transmetre l'essència d'una regió a un viatger, però possiblement el menjar és una de les eines més fascinants per fer-ho ja que la **cuina de proximitat** i tradicional ve determinada per les condicions ambientals i aquestes per la història que han compartit home i naturalesa en la zona en qüestió.

Així, un restaurant, més enllà d'una activitat econòmica que pot fixar i diversificar la població del món rural, pot ser una espècie de laboratori del paisatge o d'eina de descoberta del patrimoni territorial que s'amaga darrera de tríptics i pamflets amb diversos atractius turístics sovint poc coordinats.

L'aplicació, d'una banda, de mètodes de producció i aprofitament de residus que permetin tancar el cicle dels materials i per l'altra, d'avenços tecnològics per tal de millorar i facilitar les condicions laborals i de disminuir l'impacte donaran a més a més, un caràcter de **sostenibilitat forta** a l'activitat. Cal entendre aquest atractiu no només com una forma de concretar una oferta dins del sector turístic, sinó com una oportunitat de desenvolupar una activitat econòmicament viable, que involucri població autòctona i que a més a més, aportí idees noves i pugui servir de referent cap a una forma de vida sostenible.

Fer un recull del **patrimoni territorial** és una feina laboriosa que ara evitem per centrar-nos principalment en el patrimoni culinari determinat per l'agrícola i sempre tenint en compte que tot i poder triar pessiguets del patrimoni per simplificar-ne la presentació, aquest és un tot viu que no podem retallar al gust i que determina els potencials de desenvolupament.

## 6.2. La cuina tradicional com a representant del patrimoni territorial

Com ja s'ha dit, la cuina tradicional, és caracteritzada per dos aspectes principals, és una cuina de temporada i de proximitat. Així els plats elaborats canviaran segons l'època i segons les explotacions agrícoles de la zona. El fet turístic, des del punt de vista del turista, sol requerir un esforç intel·lectual voluntari sempre que es tracta d'entendre millor els territoris i les formes de vida que hi ocorren. Durant anys una economia de subsistència ha determinat la forma de vida del món rural i d'aquest territori concret, és a dir, l'objectiu final de tots els esforços diaris no era altre que el de fer bullir l'olla. Per això, entendre el perquè d'uns plats i no d'uns altres pot ser una altra forma d'aproximar-se a una forma de vida.

Mes enllà de la intenció de recuperació de la cuina tradicional, però, existeix l'interès d'aplicar directrius de sostenibilitat forta a l'activitat i això comporta doncs la inclusió de la cuina de temporada i proximitat. Cal saber transmetre al turista les intencions locals d'apostar per formes vertaderament sostenibles de sortir endavant, les quals sovint són més factibles en l'àmbit rural.

Així, segons l'època de l'any el paisatge, el menú i la forma de vida de la Terra Alta són diferents, a continuació es proposa una petita introducció a aquesta realitat:

### **Cuina de primavera**

A la Terra Alta, l'hivern no s'acaba quan els ametlers comencen a florir, però els terraltins cada any intentem de creure que és així, ja que la vida, després d'un hivern de veritable paràlisi social, se veu renàixer, s'olora i s'escolta sota els ametlers. L'aiguardent deixar reposar en flor d'ametler ens pot ajudar a sentir aquesta essència. El sembrat comença a verdejar tímidament per acabar la primavera amb una explosió de verd que contrasta amb les vinyes llaurades. Algunes de les últimes comencen la temporada amb llargues branques pelades, sarments secs que en altres èpoques van servir per fer verdugues (vares) amb les que "atissar" els animals (cavalls, eugues, rucs, mules, matxos i someres). Malgrat això totes acabaran la primavera amb nous sarmentets que caldrà domesticar, és a dir, que necessitaran de l'atenció d'una persona un parell de vegades durant aquesta etapa. La primera per elegir els millors entre els nous brots i la segona, al cap d'unes setmanes per eliminar-ne els que en aquest temps han crescut innecessàriament, sempre tenint en compte que l'objectiu és aconseguir raïm en quantitat i de qualitat. Per l'hort, aquesta serà una època de preparació i de sembra i naixement de les llavors en els racons on fer el planter, encara que algunes espècies ja hi seran presents.

Quant a la vegetació silvestre, no trobem fruits durant aquesta època, però en canvi, és l'època de les flors, algunes de les quals són comestibles com els *lliscons*, delícia per als conills i un toc amarg per a les amanides, les bledes bordes, el fonoll, les roselles, entre molts altres.

Així que l'entorn ens podrà oferir verdures i hortalisses que no només resisteixin sinó que necessitin del fred per créixer com ara faves tendres, pèsols, carxofes, espinacs, enciams i escaroles, cebes i alls tendres, calçots, etc. Alguns plats típics d'aquesta època són la paellada de primavera, una barreja de patates, pèsols i carxofa fregit, els llegums amb espinacs.

S'acabaran de consumir les fruites de tot l'any i es continuarà amb el fruit sec fins a finals de l'etapa, quan apareixeran les cireres, maduixes i nispros. El consum de les reserves no es limita a la fruita, també serà així amb la majoria de conserves vegetals ja que s'aproxima l'estiu, època d'abundant hortalissa fresca.

La dolçaina de l'època, coc en mel i mona, ambdós porten grans quantitats de mel ja que cal acabar la de la crestada de l'any anterior per fer lloc per la nova.

A més, són dolços extremadament energètics per resistir les llargues jornades laborals, la majoria de dolços de la zona tindran aquestes característiques.

### **Cuina d'estiu**

Durant l'estiu la vinya i els ametles es dediquen a fer grossa la riquesa que han creat a la primavera, el sembrat arriba al seu moment de collita i l'horta es troba en el seu moment de màxim esplendor.

Així, les calors de l'estiu obren les portes a una cuina fresca, lleugera, en la qual les amanides i les fruites -ara amb tota la magnitud i totes les varietats -afavoreixen l'estil de vida mediterrani. La cuina de temporada ofereix bona quantitat de productes que combinats ens permeten omplir les taules de plats saborosos, però d'elaboració poc feixuga, frescos i que, sovint, conviden a menjar-los en companyia i permeten preparar-los amb anticipació.

La collita de les patates significarà la delícia per grans i petits en forma de patates noves al forn amb all i oli o oli per damunt o de truita amb patates. Però en són moltes altres que ompliran l'hort, la cuina i el plat de colors, olors i gustos diferents, entre ells bajoques, tomaques, pebrots, albergínies, carbassons, cogombres, enciams, pastanaga, etc. També són habituals les cremes fredes de verdures i les amanides i força típics els empedrats, amanides amb base de llegums. L'escalivada i la sanfaina són típics de l'època i com tants altres, s'elaboraran també en forma de conserva.

La fruita també serà abundant i variada, amb melons, síndries, préssecs, albercocs, peres i pomes, d'algunes se'n faran conserves, d'altres, simplement s'emmagatzemaran de forma concreta per evitar que es malbaratin com ara els melons i síndries de tot l'any o algunes varietats de pomes que podran aguantar fins avançat l'hivern penjades de dos en dos amb filets.

Les flors arrebossades de carbassonera amb sucre o mel seran una llepolia i les llimones que encara queden als arbres de la Ribera d'Ebre permetran l'elaboració de refrescants sorbets.

### **Cuina de tardor**

L'impàs entre estiu i tardor passa gairebé desapercebut a la zona, ja que es dona en una època de gran vitalitat i treball. El raïm cal collir-lo en condicions òptimes de maduresa per tal d'obtenir una primera matèria excel·lent en l'elaboració del vi i en definitiva el màxim d'ingressos d'un fruit que ha requerit el treball de tota una família i el pas d'un any per acabar-se de formar. És per això que durant aquesta època el poble és un bullici, tothom amb dos cames capaces de *cal'sigar* el terròs, dos mans per sostenir un raïm en una i unes estisores a l'altra i dos dits de coneixement per no tallar-se passa el dia a la vinya. Això significa que estudiants d'universitat allarguen el seu període de vacances o com a mínim acudeixen tots els caps de setmana de la temporada, persones que treballen a la indústria o la construcció es reserven les vacances per aquesta època i dones i vells que durant l'any no ho acostumen a fer es desplacen a la vinya cada dia.

Tot i així, no passen desapercebudes les figues i mores madures i en anys en que l'època de la verema i del bolet coincideixen, s'aprofiten els últims rajos del Sol per buscar-los.

Quan la verema s'acaba, comencen les èpoques de les conserves, el raïm, la fruita per excel·lència d'aquesta època, es secarà per fer panses o se n'elaborarà most. El most és una beguda dolça i sense alcohol, del qual fent-lo macerar s'obtindrà *mostillo*, semblant al codonyat o barrejant-lo amb aiguardent, mistela. Maduraran els codonys per fer codonyat i al bosc les cireres de pastor i els servers.

Les ametles s'han començat a collir a finals d'estiu, però l'arribada de la verema n'ha aturat la recol·lecció, tot i així aquesta s'efectuarà abans que arribi l'hivern. L'ametla obtinguda es moldrà per elaborar els tradicionals panellets de Tot Sants i tot i que a la zona no hi ha castanyers, antigament s'hi plantaven moniatos, costum recuperable.

A l'hort ens trobem davant d'una època d'hortalisses tardanes i verdures primerenques. Quant a les primeres, encara trobarem albergínies, i algunes varietats de tomaca, especialment les de fer conserva i pel que fa a les segones, principalment cols i bròquils. També apareixeran les carabasses de cabell d'àngel, la confitura feta de les quals servirà per elaborar les tradicionals casquetes, per Nadal i festes majors.

Un plat molt típic i possiblement exclusiu de la Terra Alta és la truita en suc, que consisteix en aprofitar les sobres de la truita amb patates del dia anterior estovant-les amb un sofregit, aigua, vi, farina i picada d'all i julivert.

### **Cuina d'hivern**

A l'hivern, el tempo de la natura és transmet a l'ordre comunitari, adormint-la, deixant la vida social a una situació de mínims, recreats principalment els caps de setmana amb l'arribada d'alguns dels estudiants universitaris.

L'hivern més o menys de la mateixa manera que la tardor són èpoques d'escassetat, sobretot de productes frescos, o el que és el mateix, una època amb plats elaborats de forma força concreta amb els aliments frescos i conserves disponibles que la cultura tradicional ha conservat fins l'actualitat en algunes zones com aquesta.

Però més enllà dels dies curts i el fred als óssos, l'hivern és sinònim d'oliva a Bot. L'oliva és el terme que es fa servir per determinar l'època de collir olives, de la mateixa manera que es fa amb l'ametla. Així doncs el menjar típic de l'oliva és la clotxa, que consisteix amb mig pa de pagès buidat de molla i ple de tomaca rostida regada amb abundant oli i acompanyada d'una sardina salada o de casco.

L'hortalissa més abundant són les cols i els bròquils, s'aprofiten també els tronxos de les carxofes, especialment per fer el "potaje" un bullit amb aquesta, llegums, pasta o arròs i alguns trossos de carn poc aprofitables, especialment de bacó.

Les tomaques de penjar o de tot l'any, varietat que es conserva durant gairebé tot l'any si les disposem penjades d'un filferro de manera que els toqui l'aire i quedin fora de l'abast de rosegadors, no només serviran per sucar el pa amb tomaca, sinó també per fer-la rostida durant l'hivern. La clotxa porta tomaca rostida, però també la paellada de bacó, una mena d'estofat de costella i ronyó de porc amb tomaca i ceba.

La paellada de bacó es menja típicament el dia en que s'elabora el mandongo o matança, que consisteix en fer botifarres, salsitxes i xoriços i adobar cuixots i cansalades per tal de conservar la carn del bacó durant l'any. Tradicionalment, la majoria de fruits que donava el mandongo es deixaven assecar per anar consumint durant la resta d'hivern i primavera. El llom a la gerreta, s'elabora conservant el llom del bacó tallat amb abundant oli de manera que no tingui contacte amb l'oxigen ni els possibles patògens.

És temps de caldos i sopes, d'estofats amb poca carn i força patata, també d'arrossos, els quals també solen portar patata. La gran presència d'arròs segurament té relació amb la proximitat del Delta de l'Ebre. Alguns arrossos típics són el de Mudéfer – nom d'una partida local – amb costella de bacó, patata i picada d'all i julivert; el de barreja en el qual s'hi afegien uns sepietes que donaven gust i consistència; l'arròs amb abadejo, un peix barat i fàcil de conservar i per tant de dur al tros, al qual s'hi afegia un ou esclafat a última hora.

Les fruites de l'època són els palos santos o cakis, els fruits secs, les peres d'hivern, els melons i síndries de tot l'any, les pomes de penjar i la taronja i la mandarina de la ribera. Amb les figues que s'han collit a la tardor i s'han deixat assecar s'elabora el deliciós torró de pobre, que consisteix en aquesta introduir un fruit sec (ametlla o nou) dins de la figa. Per fer llepolia d'allò silvestre també podem arrebossar borraïnes<sup>24</sup> amb pasta feta d'aigua i farina i un cop fregides, regar-les amb mel. Altres dolços típics del Nadal i les festes majors – primera setmana de febrer – són el coc de moda, els bunyols amb mel, les magdalenes, la pasta de mel, les casquetes, els *mantecats* i els carquinyolis.

### **Les conserves una via cap a la sostenibilitat.**

Les limitacions de la cuina de temporada és poden veure superades en part per la introducció de les conserves en l'elaboració de plats. Les conserves, a més a més, es poden elaborar a la mateixa cuina durant les èpoques de recol·lecció, principalment a la tardor.

---

<sup>24</sup> Borraïna o borraja, herba de la família de les boraginàcies, espontània o més rarament cultivada, molt híspida, de fulles ovades, les inferiors agrupades en roseta, i flors blaves i grosses, en inflorescència laxa, força primerenques, de fulles basals comestibles i soviet utilitzada com a remeiera. *Borago officinalis*.

*<<Cada pueblo, cada civilización, ha resuelto de manera original y diversa el problema de conservación de los alimentos perecederos.>>*

L'aplicació de mètodes de conservació es remunta al paleolític quan caçadors i recol·lectors tractaven de conservar els aliments mitjançant fred o assecament, depenent de la zona.

Les següents tècniques que aparegueren foren la salaó coneguda per grecs i fenicis, la conservació en mel, els fumats coneguts ja pels sumeris, alguns autors antics han donat testimoni d'aquests mètodes en les seues obres. L'exèrcit romà i de fet població dels diferents estrats socials, consumien *agarum*, un condiment apte per tot, elaborat a base de sal, peix, espècies i herbes aromàtiques.

Però no només al continent europeu la conservació d'aliments s'ha dut a terme des l'antiguitat, sembla ser que, al continent americà, els pobles caçadors assecaven la carn al sol i l'aire, prèviament tallada en tires fines i arrebossada amb farina de panís i herbes aromàtiques, l'anomenaven *tasajo*.

També hi ha constància de la pràctica de l'assecament per part de les tribus nòmades de les estepes i els deserts d'Àsia i Europa Oriental.

Són molts els exemples de comunitats que han conservat aliments per consumir-los en una època en que aquests no es poden trobar frescos o per consumir-los lluny del lloc de producció:

*<<Desde tiempos remotos, todas la civilizaciones han tratado de conservar los alimentos, especialmente los excedentes de ciertas temporadas, para consumirlos en períodos de escasez. Pero es a partir del siglo XIX, cuando la conservación pasa del procedimiento empírico al científico.>>*

A principis del segle XIX, es dona una de les determinants aportacions per a l'evolució de els tècniques de conservació d'aliments, Nicolas François Appert, publica el 1810, un llibre que suposarà la transformació del concepte de conservació alimentària i establirà les bases de la conservació industrial. La tència d'Appert, pastisser de professió, es basa en l'esterilització, és a dir, en la conservació d'aliments mitjançant calor en recipients tancats hermèticament, encara que serà Pasteur qui acabarà de fonamentar científicament aquest procediment.

Fou llavors quan a Estats Units i a través de la National Cannery Association, s'inicià la vertadera època de la conserva a escala industrial amb alts índexs de seguretat. Al cap d'uns anys, aquestes empreses adquirien un grau de desenvolupament que les col·locaria com a factor clau en la transformació de l'economia mundial. Tot i així, el procés encara no era del tot segur i no és fins al 1853 que Winslow, un americà, obté l'esterilització perfecta a elevada temperatura.

Com ja havia passat amb els romans, durant les Guerres Mundials, l'èxit dels exèrcits depenia en part de la bona alimentació dels soldats, res més eficientment transportable que les llaunes de conserva, aquest fet va posar en auge definitiu la indústria conservera.

Actualment, la conservació d'aliments per consumir lluny del seu lloc de producció o recol·lecció o l'interès per consumir aliments fora de temporada es basa principalment en la indústria filla d'Appert i tants altres científics. Aquesta indústria es basa en el consum de combustibles fòssils tant pel que fa a la pròpia conservera com al transport de les conserves fins al lloc de consum.

Malgrat això, encara existeixen tècniques basades en l'aprofitament de l'energia solar, ja sigui en forma d'insolació, de corrents d'aire o en l'ús d'antisèptics naturals. La recuperació d'aquestes tècniques en el món rural són essencials per tal de millorar el grau de sostenibilitat, ja que permeten el consum d'alguns productes en èpoques en que no els podem trobar frescos sense la necessitat d'importació d'altres zones.

En definitiva, la conservació d'aliments mitjançant mètodes tradicionals eleva el grau de sostenibilitat en la mateixa proporció en que disminueix el consum de productes fòssils des de dos punts de vista, pel que fa al propi mètode i al limitar el consum de productes transportats de la llunyania.

Ara el que caldrà es veure com imbriquem els mètodes tradicionals amb noves estratègies de producció de calor com ara la cuina o l'assecador solar, entre altres i amb les estrictes normatives d'higiene i seguretat que determinen el funcionament d'una cuina. Abans, però, caldrà organitzar els diferents mètodes de conservació:

- Assecament o deshidratació
- Antisèptics:
  - Sal
  - Sucre
  - Mel
  - Àcid cítric
  - Àcid acètic
  - Alcohols
  - Fum de llenya
- Embolcall o recobriment
  - Oli
  - Vinagretes
  - Escabetxos
- Esterilització

## 7. UNA PROPOSTA CONCRETA DE DESENVOLUPAMENT ENDOGEN: RESTAURANT SOSTENIBLE

D'acord amb el marc teòric i el context territorial, s'ha elegit una de les possibles formes en que encarar el desenvolupament rural a la Terra Alta que es pot resumir amb la del respecte i la promoció del patrimoni territorial com un conjunt. Evidentment, el sector vitivinícola forma part d'aquest patrimoni, però n'existeixen molts altres que s'hi entrellacen. Aquest és el cas de la cuina tradicional com a expressió d'un territori, un paisatge i una forma de viure. Així s'ha elegit la via de la recuperació folklòrica per la seua vessant de sostenibilitat, però també de genuïnitat a l'hora d'emmarcar la proposta concreta de desenvolupament. Aquesta ha de comportar, entre altres coses, la fixació de població i capital al poble i en definitiva, al territori, així com tractar de ser un agent dinamitzador de la comunitat, primerament, local, però també regional sempre que sigui possible.

Aquest apartat pretén **definir i estructurar la proposta** d'implantació d'un restaurant sostenible, entenent l'activitat com un procés lligat al seu entorn socioambiental.

Al tractar-se d'un projecte en el queal la reducció de l'impacte ambiental de l'activitat juga un paper tan important, cal realitzar un **mapa de fluxos**, per veure quines són les entrades i les sortides del sistema, quines d'aquestes tenen efectes més negatius sobre el medi i quines mesures s'han aplicat per disminuir-los.

Aquesta proposta es pot encabir en un espai concret del municipi amb unes potencialitats de desenvolupament endogen molt altes, **l'antiga estació de tren**, la via ferroviària de la qual s'ha reconvertit des de fa anys en via verda i actualment rep molts visitants.

Aquesta és una proposta arriscada i amb objectius clars i elevats, en el sentit de buscar la creació de llocs de treball de qualitat minimitzant al màxim l'impacte de les activitats i tractant de ser un eix de dinamització local, per això cal trobar **estratègies de coordinació** amb entitats tant públiques com privades per assegurar-ne les possibilitats de realització.

Seguidament, es proposa un a taula resum de les **aportacions i limitacions** que fa o té el projecte a nivell ambiental tenint en compte les diferents accions o estratègies proposades.

Finalment, es proposa un **pla d'empresa** per tal de definir més detalladament l'activitat i avaluar-ne la viabilitat econòmica. Aquest punt és essencial ja que més enllà de la teoria, avalua les possibilitats de futur d'aquesta activitat i les alternatives per recoduir-la.



## **7.1. Definició de l'activitat**

L'activitat proposada no és més que la d'un restaurant que apliqui directrius de sostenibilitat forta en la seua forma de gestió i per tant en les seues decisions. Així, més enllà de l'aplicació de les recomanacions donades al respecte per l'administració, com ara, la compra d'electrodomèstics eficients, l'intent de reducció del consum d'aigua o el reciclatge de residus; es proposen mesures de reducció d'impacte ambiental en tot el procés, des de la producció de la matèria prima fins al tractament del residu.

Quant a la matèria prima s'estableixen dos principis, el de proximitat i el de ecologisme, s'intentaran de consumir el màxim de productes de proximitat. Pel que fa a les matèries primes inexistents al propi municipi, s'intentarà primer d'autoproduir-les, especialment en el cas de la fruita i la verdura i si és impossible s'importaran d'explotacions ecològiques de la zona.

S'intentaran de reduir el consum d'aigua mitjançant una cisterna.

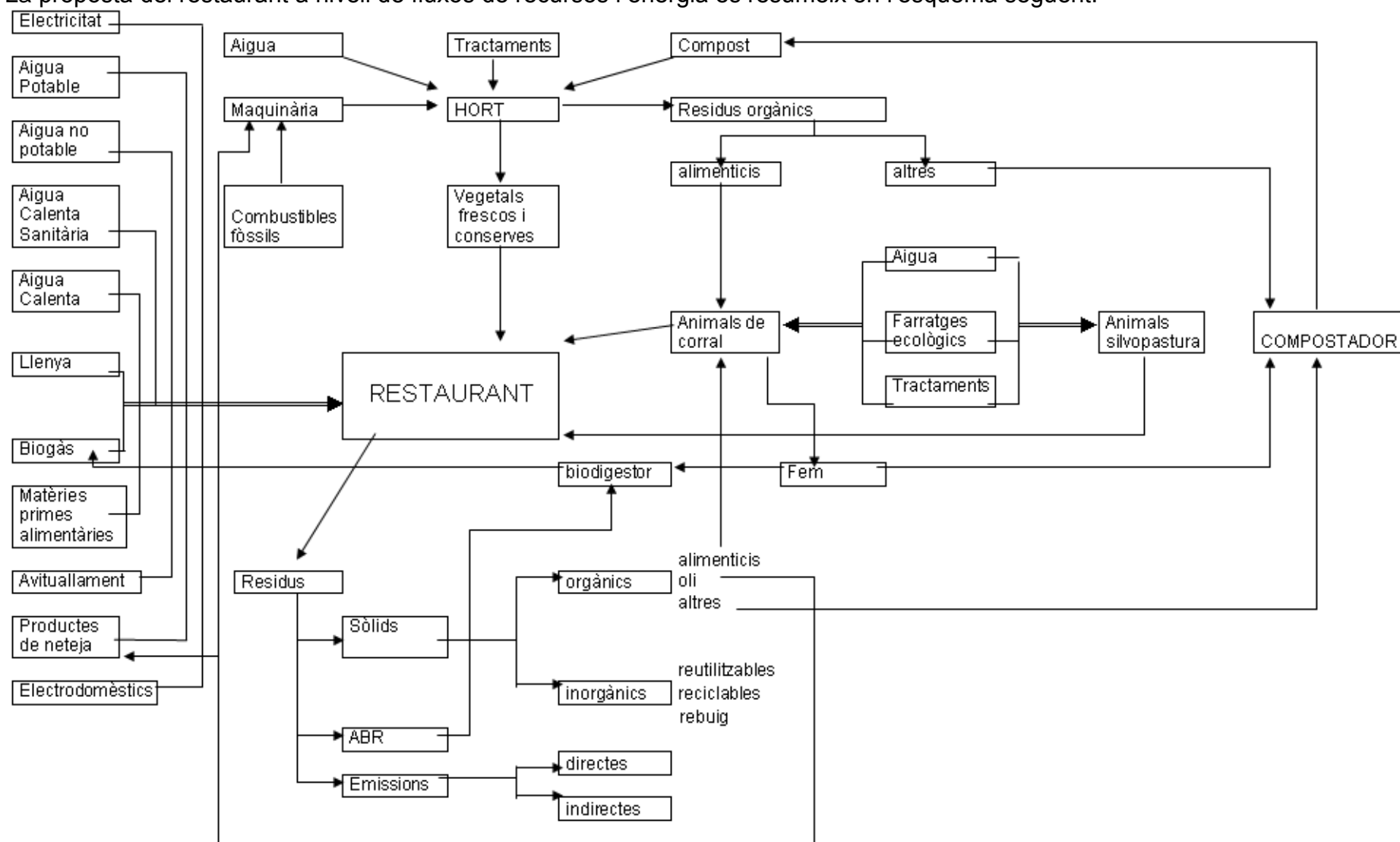
S'intentarà d'autosatisfer la demanda d'energia en el màxim grau possible, mitjançant l'ús d'una caldera de llenya i plaques solars.

Els residus seran recirculats dins del sistema sempre que sigui possible per tal que el cicle dels materials sigui el tancat el més sovint possible.

S'oferiran, especialment, dinars nutritius i succulents per als ciclistes de la via verda (turistes) i sopars més lleugers, però igualment gustosos i autòctons, per tothom qui s'hi senti atret (autòctons i turistes).

## 7.2. La proposta en fluxos

La proposta del restaurant a nivell de fluxos de recursos i energia és resumeix en l'esquema següent:



L'esquema resumeix una proposta de màxims que segurament no es podria assolir fins després d'uns anys de funcionament. Malgrat això, es proposa una explicació detallada dels fluxos per tal d'establir prioritats posteriorment.

### ENTRADES

- Requeriments energètics
- Requeriments d'aigua
- Matèries primes alimentàries
- Avituallament
- Productes de neteja
- Electrodomèstics
- L'hort
- La producció càrnia

### SORTIDES

- Emissions
- Residus no reutilitzables
- Residus reutilitzables
- Residus orgànics alimenticis
- Residus orgànics oleaginosos
- Altres residus orgànics
- Aigües brutes residuals
- Fems

### 7.2.1. Entrades

✓ **Requeriments energètics:**

- Electricitat: per tal de fer funcionar electrodomèstics i aparells de refrigeració.
- Llenya: per tal d'escalfar l'ambient mitjançant llar de foc i escalfar aigua mitjançant una caldera per calefacció i, en cas que sigui necessari, escalfament del biodigestor.
- Biogàs: per cuinar i produït al biodigestor mitjançant aigües brutes residuals i fems d'animals.

✓ **Requeriments d'aigua:**

- Aigua potable: per cuinar i rentar
- Aigua no potable: per lavabos
- Aigua calenta: per calefacció
- Aigua calenta sanitària: per cuinar i rentar

✓ **Matèries primes alimentàries:** amb aquest terme es vol fer referència a tots els productes que no podem obtenir directament de l'hort o corral i que són essencials per a la dieta i per elaborar un menú variat. En podrien ser exemples la pasta, l'arròs, la fruita, el vi, entre molts altres. Aquestes matèries seran aconseguides fora de l'explotació agrària però sempre seguint les directrius de producció en proximitat i a poder ser ecològica.

✓ **Avituallament:** és essencial tant a la cuina com a la sala. Serà necessari comprar-ne seguint directrius de producció en proximitat i d'alta qualitat relacionada amb resistència i durabilitat. En aquest sector s'engloben els envasos per fer conserves que seran resistents i reutilitzables. D'altra banda, una campanya de recollida d'avituallament que s'ha convertit inútil en les cases dels veïns del poble podria implicar a la població i disminuir el cost i l'impacte de l'activitat.

✓ **Productes de neteja:** es buscaran productes poc agressius i a poder ser produïts a casa, sovint l'aigua calenta o el vapor d'aigua seran els millors aliats.

✓ **Electrodomèstics:** Tot i que es tracti de minimitzar el seu ús com a consumidors energètics que són, la seua presència serà necessària, especialment, pel que fa a neveres i congeladors, però també d'altres com microones, batidores, etc. Els requeriments de màquines refrigerants tractarà de minimitzar-se mitjançant l'elaboració de conserves i la presència d'un celler, on aquestes es mantinguin a temperatura constant durant tot l'any. D'altra banda, s'intentarà d'accedir a electrodomèstics de segona mà.

✓ **L'hort,** no només abastirà la cuina de vegetals frescos per cuinar o fer conserves, sinó que a més assimilarà els residus orgànics produïts a la mateixa cuina en forma de compost, permetent així el tancament del cicle dels materials. El principals requeriments de l'hort seran:

- Aigua: Mentre els gestors de l'hort siguin conscients de les conseqüències de la sobreexplotació del recurs hídric, les necessitats d'aigua es podran satisfer tranquil·lament ja que existeix una xarxa de reg vinculada a un bassa de grans dimensions, la qual cosa fa que en situacions comptades l'accés al reg es limiti.
  - Sòl agrícola amb possibilitats de reg: l'horta de Bot es troba en gran part abandonada i la majoria de població accedeix a que qualsevol persona en faci ús pel simple fet de no veure erm el seu "quadro". A més més, al tractar-se d'agricultura ecològica les condicions del sòl milloraran amb els anys i en cas de retornar l'explotació al propietari possiblement es trobarà un sòl més ric del que va deixar.
  - Tractaments: els tractaments són mínims en agricultura ecològica, tot i així, en alguns casos caldrà fer-ne ús, ja sigui de productes comercials permesos, com ara extracte de Nim o d'elaborats personalment com fermentacions o extractes de plantes.
  - Maquinària: L'horta no requereix de grans llaurades ni l'agricultura ecològica de sulfatades, però caldrà tindre accés a maquinària agrícola que en alguns casos facilitarà profundament la feina. La maquinària requereix de combustible, inicialment fòssil, però a la llarga podria crear-se una planta transformadora per elaborar biodièsel.
  - Adob o compost: En agricultura ecològica l'aportació de matèria orgànica al sòl és essencial, en altres cultius els fems poden suplir les necessitats de nutrients, però en horta, on l'explotació és força més intensiva, l'aportació de nutrients en forma de compost és molt més recomanable.
- ✓ La **producció càrnia** es durà a terme mitjançant dos vies, la d'animals de corral i la d'animals de silvopastura. Ambdós tindran els mateixos requeriments que se satisfaran, però, de formes diferents:

### *Animals de corral (aviram i conills):*

- Corral: El corral consistirà bàsicament en una zona d'aixopluc i recer i una zona d'aire lliure i moviment. La primera estarà coberta amb teulada i ballada amb materials paravents i la segona simplement ballada.
- Aigua: L'aigua es podrà recollir de la pluja mitjançant la teulada i un dipòsit. Possiblement hi haurà d'haver accés a aigua corrent per tal de facilitar les operacions de neteja.
- Aliments: s'obtiniran de dos fonts, la primera seran els rebuigs orgànics de l'hort i de la cuina i la segona farratges ecològics. Aquests inicialment es compraran i possiblement a la llarga es produiran.
- Tractaments: tot i que en ramaderia ecològica els tractaments i vacunes estan molt més limitats, en alguns casos, el seu ús està permès i serà necessari. Tot i així, sempre s'intentarà de prioritzar tractaments preventius i naturals.

### *Animals de silvopastura (cabres)*

- Tancat: Caldrà tindre accés a una zona amb aixopluc i recer per les pitjors èpoques de l'any.

- Aigua: L'aigua per a la zona del tancat es podrà aconseguir mitjançant un dipòsit on es reculli l'aigua de pluja. En quant a les zones de pastura més allunyades del tancat, s'hauran de crear parades d'aigua (murs en zones on existeixin petits corrents) per emmagatzemar-ne. Tot i així, existeix la possibilitat que en alguns casos sigui necessari el transport d'aigua mitjançant dipòsits ja que ens trobem en una zona amb un règim de pluges mitjà-baix.
- Aliments: A més de les pastures, en alguns casos les cabres necessitaran aportacions suplementàries, que se satisfaran amb les mateixes fonts que els animals de corral.
- Tractaments: tot i que en ramaderia ecològica els tractaments i vacunes estan molt més limitats, en alguns casos, el seu ús està permès i serà necessari. Tot i així, sempre s'intentarà de prioritzar tractaments preventius i naturals.

### 7.2.2.Sortides

#### Sortides definitives

- ✓ Emissions: se'n produiran de directes, per la combustió de llenya, biogàs o combustibles fòssils, però també d'indirectes provinents de la fabricació de producte encabits en entrades externes o de la gestió de residus no internalitzables.
- ✓ Residus no reutilitzables: el reciclat d'alguns residus tindrà un fort impacte, però sempre menor que la gestió de la fracció rebuig.

#### Sortides internalitzables:

- ✓ Residus reutilitzables: segurament seran pocs però sempre cal tindre en compte aquesta opció.
- ✓ Residus orgànics alimenticis: ja siguin procedents de la cuina o de l'hort, serviran per alimentar els animals i produir compost.
- ✓ Residus orgànics oleaginosos (oli dels fregits): serviran per fer sabó i potser a la llarga seran transformats en biodièsel.
- ✓ Altres residus orgànics: ja siguin procedents de la cuina o de l'hort, aniran al compostador per transformar-se en adob.
- ✓ Aigües brutes residuals: amb una bona gestió del que es deixa anar pel desguàs i un biodigestor podrem transformar els nostres excrements en biogàs per cuinar.
- ✓ Fems: una part anirà al biodigestor per augmentar la concentració de matèria sòlida i l'altra al compostador.

### 7.3. Possible emplaçament: l'antiga estació de tren

Un possible emplaçament d'un restaurant sostenible és l'antiga estació de tren, la via que passava per la qual va ser reconvertida, fa més de 10 anys, en una Via Verda. L'estació es troba a menys de 50 metres de la població, és a dir, molt a prop, però ja gaudeix d'un entorn molt més agroforestal.

El recinte de l'estació té una superfície total de 28.736m<sup>2</sup> dels quals 1132m<sup>2</sup> es troben edificats. Les edificacions són:

- Estació pròpiament dita, edifici de dos pisos amb un total de 270m<sup>2</sup>, el qual es podria rehabilitar en forma d'alberg, casa de colònies, museu, laboratori del paisatge, etc. Els possibles usos són molts, però segurament en un futur pròxim, l'equip de govern, comptant amb la participació de la població o no, haurà de determinar-ne un.
- Serveis, en desús i la rehabilitació dels qual és estrictament necessària per eliminar contaminacions no desitjades, ocupen una superfície de 13m<sup>2</sup>.
- Magatzem, edifici de gran alçada i una sola planta que compta amb 129m<sup>2</sup>.
- Habitatge guardagules, amb 140m<sup>2</sup> edificats amb una sola planta i 120 m<sup>2</sup> de zona enjardinada al seu voltant, un possible lloc on establir el restaurant ecològic.
- 3 habitatges unifamiliars de 120m<sup>2</sup> cada un.

*<<Tots els edificis de l'estació es troben en desús i en un estat de conservació inadequat. No existeix actualment, previsió alguna de que en el futur aquestes terrenys o edificacions hagin de ser necessaris per al servei ferroviari. >><sup>25</sup>*

Per aquesta causa, com a mínim a nivell teòric, ADIF, actual propietari de l'estació de Bot, ha signat un conveni recentment amb l'ajuntament, el qual es pot consultar a l'Annex II.

En el conveni s'especifiquen els passos que l'ajuntament haurà de seguir per tal d'aconseguir la concessió dels terrenys. En conseqüència, possiblement, durant el pròxim any es durà a terme una sessió anticipada per tal que l'ajuntament pugui millorar-ne l'accessibilitat i l'enjardinament.

Un cop concedida definitivament a l'ajuntament, aquest haurà de començar les obres de rehabilitació dels edificis, això suposa una inversió molt gran de diners, per a la qual, la coordinació amb el sector privat serà estrictament necessària. Tot i així, aquesta coordinació es pot dur a terme de moltes maneres, les quals sempre podran minimitzar els costos de rehabilitació, però no sempre seran la millor opció de desenvolupament local.

---

<sup>25</sup> Fragment extret del conveni firmat entre l'Administració d'Infraestructures Ferrviàries (ADIF) i l'ajuntament de Bot recentment.

## 7.4. Possibles estratègies de coordinació

### 7.4.1. Rehabilitació i adequació

En el procés de rehabilitació i adequació pot participar-hi un grup de futurs gestors, de manera que la relació público-privada es produeixi d'un bon començament.

El grup de gestors aportarà:

- assessorament tècnic, ja que les persones que hi participaran tindran una visió més concreta de els necessitats que ha de satisfer la cuina o sala d'un restaurant que l'arquitecte tècnic que assessora l'ajuntament.
- assessorament ambiental si està interessat en dur a terme el projecte seguint les directrius de sostenibilitat forta esmentades.
- certa inversió econòmica inicial.
- mà d'obra per algunes faenes.

A canvi, obtindrà:

- la possibilitat d'intervenir en el disseny de l'espai, comptant amb l'assessorament dels tècnics locals o comarcals i sense haver de sufragar tots els costos.
- la concessió de l'espai durant els primers anys d'explotació (ha determinar en relació a l'aportació econòmica i laboral del grup) per un preu més moderat.
- la possibilitat de continuar treballant amb l'administració pública per fer créixer el projecte i implicar-hi més gent.

El poble en sortirà beneficiat inicialment per un increment de les possibilitats d'obtenir fons públics (principalment subvencions europees) al tractar-se d'un projecte en el que hi ha implicat el sector públic i privat i que pretén assolir un compromís de sostenibilitat. I amb la duta a terme del projecte, per:

- la simple creació de llocs de treball de qualitat.
- la fixació, al territori, de les divises aportades pels turistes.
- l'establiment d'un projecte encoratjador al municipi i la possibilitat de participar-hi
- la possibilitat d'ampliar el projecte

### 7.4.2. Producció ecològica i tradicional

Deixant de banda els beneficis ambientals que suposa aquesta forma de gestió, la venda de productes elaborats de qualitat i saludables de forma directa del productor al consumidor pot ser una pinzellada més en el llarg camí de la conscienciació d'un canvi d'estil de vida necessari per assegurar el benestar de les generacions futures.

La cuina d'aliments obtinguts de forma ecològica pel propi grup de gestors serà burocràtica i tècnicament més senzilla en el cas dels **productes vegetals** que els animals.



El sòl agrícola ja sigui de regadiu o de secà no és un factor limitant ja que actualment es troba en desús una part important del terme i molts propietaris prefereixen un arrendament gratuït o a canvi d'una petita part del fruit que veure ermar la terra propietat de la família des de temps immemorials.

A la horta l'aigua per regar no escasseja gairebé cap any. Tampoc ho fa el fem procedent de diferents granges que se pot compostar amb els residus vegetals de l'hort i el restaurant.

Els tractaments són cars per això caldrà evitar-los o substituir-los pels d'elaboració pròpia sempre que sigui possible.

No es d'estranyar que els possibles gestors tinguin accés a maquinària i ferraments durant algunes hores a la setmana, així que inicialment s'estalviarà la compra d'aquesta. En canvi, els materials per adequar i millorar el rendiment de l'explotació com ara tubs de reg o plàstic per fer petits hivernacles, s'hauran de comprar inicialment i anar mantenint durant els anys.

Els principals costos relacionats amb la posta punt i funcionament de l'explotació agrícola seran deguts a:

- aigua
- tractaments
- combustible
- materials d'adequació i millora

Alguns dels factors que poden reduir els costos, en comparació amb l'agricultura tradicional, són els següents:

- Al tractar-se d'una producció interna i per tant de més proximitat impossible no serà necessari el segell de producció ecològica, la relació entre consumidor i productor es basarà més en la confiança que en el pagament d'un recàrrec que transmeti seguretat mitjançant un segell que implica la superació de certs anàlisis.
- El consum en proximitat permetrà mantenir el màxim de temps el fruit a la planta sense haver de fer ús de cambres de refrigeració, reduint un cost important i millorant la qualitat final del producte.
- En el cas dels vegetals frescos sovint a l'hora de consumir ens guiem més per l'aspecte que per altres qualitats com l'olor o l'estat de maduració. En aquest cas, els cuiners conscients d'aquesta realitat aprofitaran al màxim la producció primària en bon estat deixant de banda l'aspecte, reduint pèrdues econòmiques, però també medioambientals.
- La reproducció ja sigui de plantes o d'arbres es farà sempre que sigui possible mitjançant mètodes tradicionals de sembra, elaboració de planter o empelt, reduint costos i assegurant la supervivència d'espècies autòctones.
- L'aprofitament de recursos alimentaris silvestres com puguin ser fruits, bolets, plantes aromàtiques o medicinals, herbes o flors comestibles, donaran un color diferent i gratuït als plats.

Cal dir, que a nivell legal cal complir unes condicions sanitàries, d'higiene i d'infraestructura molt concretes per obtenir permisos de **producció càrnia** i encara més d'ecològica. Per això inicialment, només es produirà carn per consum propi dels gestors de l'activitat. D'aquesta manera, s'aprofiten els residus vegetals orgànics, s'apren les tècniques de ramaderia ecològica i en cas que hi hagi interès d'organitzar algun tipus d'activitat d'educació ambiental es disposa d'un recurs potencial més. A la llarga, els requeriments carnis del restaurant i la pràctica de la ramadera ecològica a petita escala pot impulsar l'establiment o transformació de granjes ecològiques a la zona.

### 7.4.3. Elaboració de conserves

L'elaboració de conserves és estrictament necessària si volem basar la cuina d'un restaurant en la producció local per moltes raons que ja han estat exposades. La revalorització d'aquestes pot dur a la creació d'una nova secció agroalimentària al municipi.

La col·laboració entre cooperativa agrícola del poble i grup de gestors podria materialitzar-se en la implicació de mà d'obra per part dels dos sectors, per una banda, i l'adequació i manteniment de la infraestructura necessària per a realitzar-les de forma conjunta per l'altra.

Actualment, la cooperativa de Bot comercialitza préssecs produïts per part dels socis, d'aquesta activitat es crea un rebuig de producte de dimensions importants, uns 15.000Kg/any. El rebuig no es deu a la baixa qualitat, sinó a les exigències dels distribuïdors que demanden un producte d'unes característiques estètiques concretes i d'un estat de maduresa poc elevat per a que el producte superi els processos de distribució sense pèrdues de qualitat visibles. Així, el producte rebutjat sovint és de la mateixa o més alta qualitat que el distribuït i per tant suposaria una primera matèria d'alta qualitat per produir conserves, ja siguin préssec en almívar o confitura.

D'altra banda, existeixen importants quantitats de fruites silvestres, com les mores o les figues, que la fauna salvatge no consumeix les quals podrien aprofitar-se per fer conserves.

Possiblement, el fet que el restaurant disposi de la infraestructura necessària – cuina amb condicions higièniques exigides i en desús durant alguns dies de la setmana, depenent de la època – i valoritzi el producte incloent-lo en els menús augmentaria les possibilitats de viabilitat d'aquesta activitat i encoratjaria a la cooperativa a rendibilitzar aquest rebuig.

#### 7.4.4. Aprofitament d'aigües

Un restaurant requereix aigua potable i d'aigua calenta sanitària per a la cuina i banys i per tant haurà d'estar connectat a la xarxa. Tanmateix, algunes de les necessitats d'aigua, especialment les dels WC poden ésser satisfetes amb aigua de pluja sense potabilitzar o aigües grises. Aquesta aigua de pluja pot ser recollida de la teulada de teules àrabs, emmagatzemada en una cisterna existent a l'edifici, filtrada i consumida quan sigui necessària. Això representarà un cost, especialment pel que fa a l'aparell de filtratge, ja que la xarxa s'ha d'instal·lar igualment, però suposarà uns beneficis pel que fa al consum d'aigua.

Les aigües residuals seran tractades en un biodigestor per tal d'obtenir-ne metà i adob, aquest aspecte està desenvolupat a l'apartat de requeriments energètics.

#### 7.4.5. Fonts d'energia renovables

La implantació d'energies renovables és una realitat a la Terra Alta en forma de 200 aerogeneradors eòlics propietat de grans empreses desvinculades del territori. Tot i així o per aquesta raó, les possibilitats d'implantació d'energies renovables al món rural que redueixin costos o que directament fixin riquesa real al territori no es tradueixen en fets. Per aquesta raó la implantació d'una activitat un dels objectius de la qual sigui el d'aconseguir el màxim d'autosuficiència energètica possible és necessari.

##### A. ESCALFAMENT D'AIGUA

En aquest sentit cal revaloritzar la llenya com a font d'energia, i principalment de calor, renovable. Els boscos amb gran quantitat de **biomassa** agreugen el risc d'incendis forestals per la qual cosa la neteja d'aquests es proposa cada cop com més necessària. Actualment, al municipi s'està elaborant un Pla de Gestió Forestal de la zona de bosc propietat de l'ajuntament, d'un 400 hectàrees i escaig. A través d'una entrevista amb els tècnics que l'estan elaborant, s'ha reconegut la necessitat d'aplicar mesures de prevenció que passen per l'extracció de llenya. L'aprofitament d'aquesta llenya al territori per transformar-la en calor de forma distribuïda és una bona estratègia de sostenibilitat, per això es proposa que l'escalfament d'aigua i d'ambient es produeixi mitjançant calderes i estufes de llenya.

*<< És evident que en molts casos pot ser molt beneficiós i eficient disposar d'un sistema mixt amb plaques solars i caldera de biomassa per a la producció de calefacció i ACS. D'aquesta manera es produeix calefacció i ACS amb biomassa als mesos freds, i ACS amb les plaques durant tot l'any. Tanmateix en aquells casos on l'aprofitament de l'energia aportada per una caldera de biomassa sigui suficient, rendible i eficient durant tot l'any (incloent l'estiu), una lectura incompleta de la normativa pot donar lloc a una inversió extra i innecessària en plaques solars. >><sup>26</sup>*

<sup>26</sup> Bioenergia enlloc de plaques solars, anunci del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya en data del 18 d'agost del 2009

D'altra banda, l'ús de **plaques solars tèrmiques** autoconstruïdes i de baix cost – explicació del procés a l'annex 3 - permetria l'aprofitament d'energia solar per escalfar durant les èpoques de més bonança climatològica reduint així les emissions i el consum de llenya.

### B. PRODUCCIÓ D'ELECTRICITAT

La producció elèctrica podria provenir d'un **miniaerogenerador** ja que les condicions de vent de la zona són forçosament adients i de **plaques solars fotovoltaïques**, ja que una de les vessants de la teulada està encarada cap al sud.

Quant a les plaques solars, actualment, mitjançant la Fundació Terra amb la campanya Guerrilla Solar, es pot accedir a un kit format per una placa solar de menys d'1m<sup>2</sup> de superfície amb una potència punta de 120Wats i una producció mitja a Espanya de 144kWh anuals i el corresponent inversor per connexió a la xarxa per 685€.

Tenint en compte que es disposa d'una teulada amb uns 90m<sup>2</sup> útils encarats al sud i que s'ha proposat la instal·lació de plaques tèrmiques, podríem instal·lar 18m<sup>2</sup> de plaques tèrmiques i 82m<sup>2</sup> de fotovoltaïques. Invertint-hi part dels beneficis de cada temporada, a la llarga podríem tindre una potència nominal instal·lada de 1920W i una producció energètica anual de fins a 2304kWh o el que és el mateix 2,3 MWh.

Possiblement aquestes mesures seran les darreres a aplicar en el temps degut al seu alt cost i a la producció intermitent.

### C. CUINA

Un restaurant requereix d'una cuina i tenint en compte que l'eficiència de les cuines elèctriques és molt menys elevada que les de gas, es desestima aquesta opció. Malgrat això, existeix la possibilitat de producció de **biogàs** mitjançant un **biodigestor** d'elaboració pròpia, veure annex IV, que permetria transformar les aigües residuals procedents dels lavabos en gas metà per a la cuina i en adob.

Possiblement amb l'aportació d'aigua procedent del desguàs del restaurant no es donaran les concentracions adequades de matèria orgànica i durant la setmana – possiblement el restaurant només funcionaria en caps de setmana durant algunes èpoques de l'any – no tindria una aportació constant. Els possibles problemes de funcionament conseqüents es podran solucionar amb la introducció de fems procedents d'animals que no hagin consumit antibiòtics ja que aquests podrien matar els microorganismes.

D'altra banda, durant certes èpoques de l'any i per l'elaboració de certs plats i conserves podem fer ús de **cuines o forns solars**. Evidentment, la utilització de cuines solars no pot satisfer totes les necessitats de la cuina d'un restaurant i a més presenta certs desavantatges com ara que no funciona sense sol, s'ha cuinar fora de casa, s'ha de moure per reenfocar-la, requereix un procés d'adaptació i finalment, requereix un espai adequat d'ús i un altre on guardar-lo quan no s'utilitza. Per contrapartida, podem cuinar alguns plats, iniciar o finalitzar l'elaboració d'altres, sense consumir cap combustible que emeti gasos hivernacle a l'atmosfera i que té un cost econòmic elevat i segurament, encara més elevat en un futur.

El forn solar no assoleix temperatures tan elevades com la cuina solar, uns 150°C el primer i fins a 300°C la segona, per la qual cosa no es poden preparar la mateixa diversitat de plats i el procés és més llarg, en el cas de la cuina solar el temps de cocció és semblant al de la cuina convencional.

Tanmateix, la cuina solar també presenta alguns desavantatges com ara que s'ha d'orientar amb força freqüència (15-20 minuts) per tal que el procés sigui eficient, procediment innecessari en el cas del forn.

Quant al forn, la cocció a foc lent i de llarga durada que pot semblar un desavantatge, però en realitat no permet que els aliments s'enganxin, gairebé mai es cremen perquè s'evapora poca aigua; conserva més nutrients i color; i permeten deixar la preparació feta per que es vagi coent poc a poc mentre es fan altres coses. A més de la utilització per fer sucs i mermelades comentada, podem usar-lo també per desfer cera i fabricar candeles, fer sabons, detergents o paper artesanal, aquesta aspectes, a més es podrien potenciar i donar a conèixer amb la realització de tallers.

Un últim detall és que serà necessari l'ús d'utensilis de color negre per millorar l'eficiència i fets de material que no es desfagin amb el calor per evitar incidents. Segurament, serà més fàcil introduir primerament el forn solar degut al senzill procés de construcció que no requereix de coneixements tècnics extremadament profunds ni de materials molt concrets, sinó que en la majoria de casos poden ser reutilitzats, veure annex V.

## 7.5. Aportacions i limitacions a nivell ambiental

ACTUACIÓ	APORTACIONS	LIMITACIONS
<b>Rehabilitació estació</b>	Inclusió directrius d'eficiència, més enllà de les obligatòries	Impacte ambiental: Producció i transport primeres matèries Emissions Residus inerts
	Dinamització d'un espai en ruïnes	
<b>Adequació de l'espai</b>	Aprofitament d'un celler per minimitzar l'ús de neveres i cambra frigorífiques	Normativa estricta pel que fa a materials, electrodomèstics i conservació
	Ús de materials de la zona en mesura de les possibilitats	
	Aprofitament d'avituallament en desús	
<b>Agricultura ecològica</b>	Recuperació de varietats autòctones	Importació d'alguns productes
	Conservació i millora del sòl	Ús de combustibles fòssils
	Aprofitament de residus → aliment animals	
	Disminució de l'impacte del transport de matèries primes	
	Reducció emissió d'agents contaminants a l'ecosistema	
	Producció de qualitat i saludable	
<b>Corral i silvopastura</b>	Disminució de l'impacte del transport de matèries primes	Normativa estricta que limitarà les possibilitats inicials de producció càrnia i en alguns casos definitivament la de derivats: - Importació de làctics - Importació d'ous - Importació de part de la carn
	Recuperació de zones de sembra	
	Silvopastura: gestió forestal i antiincendis natural	
	Corral: Aprofitament de residus → compost i biogàs	
	Producció de qualitat i saludable	Alguns tractaments farmacèutics seran indispensables
<b>Conservació tradicional d'aliments</b>	Aprofitament d'excedent	Compra inicial d'envasos i posterior reposició.
	Envàs reutilitzable	
	Disminució de l'impacte del transport de matèries primes	Possibles pèrdues per mala conservació
	Conservació sense refrigeració → reducció d'emissions	
	Ús de fonts d'energia renovables	
<b>Aprofitament d'aigües</b>	Reducció del consum de recursos	Requeriments d'atenció del biodigitor per evitar saturacions o paral·litzacions del procés
	Reducció de l'emissió de contaminants: aigües residuals	
	Reducció del consum d'energia i emissions de gasos contaminants en el tractament de les AR	
<b>Fonts d'energia renovables</b>	Millora de l'autosuficiència i per tant de la dependència de països del tercer món	Impacte de la construcció d'elements: caldera, plaques solars...
	Disminució d'emissions	Limitacions en algunes èpoques
	Conscienciació a través de la pràctica	Llenya i biodièsel: emissions
	Biodigestor: transformació de residus en energia i adob	

## **7.6. Pla d'empresa**

La sessió de l'edifici de l'estació que interessa per desenvolupar aquesta activitat pot vindre donada per tres suposades situacions o escenaris:

- 1.- L'ajuntament cedeix l'edifici en runes i l'empresa explotadora s'encarregarà de la rehabilitació i transformació en un restaurant.
- 2.- L'ajuntament cedeix l'edifici rehabilitat, és a dir, teulada, sostre, portes, finestres i terra en condicions.
- 3.- L'ajuntament cedeix l'edifici completament rehabilitat en un restaurant, amb cuina i lavabos inclosos i equipats.

A l'hora d'elaborar la proposta s'elegeix l'opció 2. D'acord amb les estratègies de coordinació publico-privades això pot voler dir que l'ajuntament ha finançat una part de la rehabilitació que s'ha dut a terme amb l'assessorament dels possibles gestors del restaurant. Així, s'aplicaran mesures ambientals, per exemple bioclimàtiques, des d'un bon principi minimitzant el consum energètic de l'edifici a la llarga.

El pla d'empresa s'organitza segons els apartats següents

- Habilitats i experiència personal
- Anàlisi del servei ofert
- Anàlisi de la competència i possibilitats de cooperació
- Públic objectiu
- Màrqueting
- Altres restaurants ecològics
- Logística
- Definició de l'equip de treball
- Qualificació personal
- Inversió
- Costos de funcionament
- Finançament
- Viabilitat econòmica

### **7.6.1. Habilitats i experiència personal**

Aquesta proposta naix de l'interès per incidir en la dinamització de la població a nivell econòmic, però també social, mitjançant una activitat econòmica. D'altra banda, existeix un interès personal en la pròpia activitat, degut a l'experiència en l'àmbit de la "restauració". Els darrers dos estius he treballat gestionant el bar de la piscina del poble, i tot i que és evident que no és el mateix dedicar-hi un parell d'estius que basar la teua vida en els beneficis generats en aquesta activitat, em semblaria una de les opcions més interessants en les que poder-se guanyar la vida al poble.

La gestió d'aquesta activitat pot permetre guanyar-se la vida d'acord amb una forma de veure el món, intentant que l'impacte ambiental de la nostra existència sigui el mínim, valoritzant els productes de la terra, minimitzant el transport de productes a través del món, etc.

A més a més, és justament una activitat que permet la interacció amb població exterior, tan necessària en municipis sovint fossilitzats i estancats. Aquesta interacció pot ser beneficiosa tant per turistes com per gestors de l'activitat ja que uns poden intentar de transmetre quina ha estat, és i creuen que serà la forma de vida d'una zona rural amb una realitat concreta, i altres donar una visió externa d'aquesta realitat. Buscar formes d'interacció diverses és important ja que a la llarga poden generar noves relacions camp-ciutat, l'espai creat a partir del restaurant pot contribuir en aquest procés.

### **7.6.2. Anàlisi del servei ofert**

Un dels objectius del servei ofert serà el de conciliar el menú de bar de 10-15€ amb la cuina tradicional i el producte de qualitat, ja sigui ecològic o de proximitat. Aconseguir una cuina tradicional de qualitat, però no extremadament elaborada, que pugui substituir els menús de plat combinat basats en fregits de productes congelats a centenars de quilòmetres. Així, tots els plats tindran com a matèries primes principals productes frescos i conserves fetes al propi restaurant per tal de poder oferir menús basats en plats tradicionals i de temporada.

Es proposa una distinció molt important entre dinars i sopars i no es contempla la possibilitat de servei a la carta, això es deu a que es té molt en compte el tipus de demanda que pot satisfer.

Pel que fa als dinars, el menú ve condicionat per la situació privilegiada de l'antiga estació de tren a la vora de la via verda, per on circulen gran nombre de turistes amb bicicleta. S'hi serviran: menús no molt variats, per reduir costos, però succulents i nutritius de plats casolans.

Quant a sopars, la mancança d'oferta d'aquest tipus de servei al poble determina que la proposta sigui la que és, ja que existeix un restaurant que ofereix plats de la zona més elaborats i de molta qualitat per un preu més elevat. S'oferiran amanides o torrades, depenent de l'època, truites, croquetes, taules d'embotits de la zona, altres tapes i un parell plats casolans. Possiblement, els sopars també s'organitzaran en menús, en els quals alguns dels plats, tapes o punxades aniran fixades i altres es podran elegir.

Es proposa una varietat reduïda en el menú diari, però molt variada durant l'any, en aquest cas dependrà de l'època, però també un menú diferent cada dia tant pel que fa



a dinars com a sopars. D'aquesta manera s'aconsegueix sobretot en el cas dels sopars, orientats especialment a gent de la zona, que cada setmana s'ofereixi un menú absolutament diferent.

Totes les menjades porten el valor afegit de la reducció d'impacte ambiental per la idiosincràsia del propi restaurant i també per l'origen ecològic o pròxim de la matèria prima. Especialment en el cas dels turistes, es pretén fixar una idea de paisatge i forma de vida a través del paladar, per això serà necessària una bona explicació de quines són les característiques i curiositats de cada plat.

Finalment, la situació privilegiada a la vora de la natura, però al mateix temps a dos minuts caminant de la plaça del poble, amb gronxadors i tobogans per nens a la vora i un trànsit de cotxes escàs per no dir inexistent, pot ser un atractiu més.

### **7.6.3. Anàlisi de la competència i possibilitats de cooperació**

A Bot, podem trobar dos bars de begudes i punxades, en els quals es poden consumir algunes tapes de vermut només en cap de setmana.

D'altra banda, existeix el casal municipal gestionat per arrendament que fa menjar depenent dels arrendataris, però que solen basar-se en fregits i congelats, en molts casos els únics productes de la zona que podem trobar en un menú són el pa i el vi.

Finalment, el Restaurant Can Josep, amb més de 15 anys d'experiència, ofereix tan menú com carta basat en plats elaborats a partir de productes de la zona. Tot i així, cal remarcar la poca popularitat a nivell local degut principalment a dos factors, la relació qualitat/quantitat/preu i les limitacions de la carta, quant a nombre de plats, en part, però, especialment, pel que fa a renovació d'aquesta. Cal remarcar, que a nivell territorial té força reconeixement i que molts turistes queden realment satisfets del seu servei, això no treu que a nivell de poble no satisfacin una demanda de sopars de caps de setmana.

A nivell comarcal, existeixen alguns restaurants del caire de Can Josep, com ara el Miralles o el Mas del Cigarrer a Orta o el Moderno a Vilalba dels Arcs. Aquests restaurants tenen preus elevats que no permeten visitar-los gaire sovint.

Existeixen altres bars o restaurants que ofereixen menús més econòmics en detriment de la qualitat, el que es pretén en aquest cas és buscar diferents estratègies que permetin conciliar la qualitat i el preu.

Actualment, cap de les estacions d'aquesta via verda disposa de servei de bar ni restaurant, tot i que algunes es troben en procés d'establir-ne, no és el cas de cap de les estacions de la comarca. Cal tindre en compte que un dels trams més impressionants d'aquesta via és dona al creuar la Terra Alta, ja que es voregen els Ports i per la Vall del Canaletes s'arriba a la Serra de Cavalls, la via transcorre per l'interior de Cavalls, llavors. Així, és un dels trams més atractius i sembla que només al poble de Bot s'estan movent fils per aconseguir la rehabilitació de l'estació i l'establiment de serveis en aquestes instal·lacions.

Tenint en compte que el Restaurant Can Josep i el restaurant proposat no tenen intenció de satisfer el mateix tipus de demanda, però al mateix temps aposten pel

producte local, segurament, podrien trobar punts d'unió que els enfortissin mútuament, potser fent difusió conjunta, compres conjuntes, etc.

D'altra banda, l'espai proposat ha de servir de llançadora per a altres negocis del poble, és a dir, s'hauria de reservar un racó on fer difusió dels productors locals, especialment, carnisseries i cellers.

### 7.6.4. Públlic objectiu

Cal tindre en compte, que en la definició del públic objectiu es consideren dos variables principals, la primera i essencial, és el tipus de producte ofert per veure quin sector de la demanda s'hi pot sentir atret. La segona i no menys important, té en compte un tipus de demanda naixent a la zona que no es veu satisfeta per cap servei a nivell local i per pocs a nivell comarcal.

El fet que s'hagi donat tanta importància a les mesures de sostenibilitat i al consum de producte ecològic, pot fer pensar que un d'aquests sectors compleix el perfil de consumidor responsable i ecològic. Malgrat això, cal recordar, que estem parlant d'una zona rural, en la qual ni tenint en compte el turisme, la demanda és tan àmplia i variada com per a que un restaurant sigui econòmicament viable satisfent només la necessitat o desig d'una població molt concreta de consumir producte ecològic elaborat.

A grans trets, es pretén oferir un producte de qualitat, procedent de la zona i ecològic en la majoria dels casos, a un preu assequible per a **"turistes de família treballadora"**. Aquest fet el pot fer especialment atractiu per una demanda turística que passa amb bicicleta per la via verda i que vol emportar-se el record del caràcter d'aquesta zona també al paladar. Des del punt de vista de la segona variable, la demanda no satisfeta, a Bot no hi ha cap bar ni restaurant que ofereixi aquest servei i a cap de les antigues estacions de la via tampoc.

El fet que l'estació de Bot se situï tan pròxima del poble, a diferència de totes les altres estacions de la comarca i de la majoria de les que podem trobar al llarg del recorregut, fa que pugui satisfer un altre tipus de demanda, millorant així les possibilitats d'èxit de l'activitat. Així doncs, la seua situació li permet, també durant caps de setmana, satisfer una altre tipus de demanda, la de la **població del municipi que desitja sortir a sopar** per un preu concret, però que es veuen limitats per la necessitat d'agafar el cotxe. L'existència d'aquesta demanda és una realitat que es demostra en l'èxit del Bar de la Piscina oferint sopars a preus entre 10 i 15 € durant els darrers dos estius. Així també s'oferiran sopars durant els caps de setmana amb menús més lleugers que en el cas dels dinars.

Cal dir, que durant l'estiu segurament serà recomanable que s'ofereixi el servei de dinars durant 5 o 6 dies a la setmana, entre els quals es troba el cap de setmana i sopars només divendres, dissabtes i diumenges.

No podem oblidar altres possibles públics, com ara escoles d'excursió amb dinars concertats, turistes no ciclistes que visiten el poble i s'estan a l'hotel o les cases rurals, població de pobles veïns, etc., que es puguin sentir atrets per l'oferta.

### 7.6.5.Màrqueting

Les formes de màrqueting se'ns presenten cada cop més necessàries i variades per tal d'aconseguir l'èxit d'un negoci com aquest. Cal tindre en compte que es tracta d'un servei dirigit a dos tipus de públic objectiu als quals podrem arribar amb vies i variants de publicitat diferents. Tot i així, una pàgina **web** serà necessària per ambdós públics.

Per tal d'assabentar al turista de cap de setmana de l'existència d'aquest restaurant, s'utilitzaran diferents estratègies:

- **Internet:** serà important aconseguir que el màxim de pàgines relacionades amb aquesta vessant del turisme rural tinguin anuncis i enllaços a la pàgina web del restaurant. Alguns exemples són:
  - *terresebre.org*: un portal de turisme rural que tracta d'aglutinar les ofertes de la zona.
  - *viasverdes.com*: pàgina en la qual podem trobar informació (recorregut, durada, serveis, etc.) sobre totes les vies verdes de l'estat espanyol.
  - *bot.altanet.com*: pàgina oficial de l'ajuntament del municipi.
- **Targetes i fulletons:** serà imprescindible repartir-ne en punts on el turista pugui planejar el seu recorregut, per tal que tingui en compte que al bell mig hi pot trobar un restaurant amb producte de qualitat i de la zona. Estem parlant sempre de punts de la comarca, ja que, difícilment, aquest serà el mitjà adequat per captar clientela més enllà. Alguns llocs on no poden faltar:
  - *Oficines de turisme*
  - *Empreses de lloguer de bicicletes*
  - *Albergs i cases rurals*
  - *Empreses d'organització d'esports d'aventura*
  - *Agrobotigues i cellers de vi*
- **Publicitat en revistes de turisme i ecologisme:** Possiblement, comprar anuncis serà un cost massa elevat al principi, per la qual cosa, sembla més raonable elaborar estratègies per aconseguir publicitat a través d'aquests mitjans:
  - *Organitzar tallers d'autosuficiència:* l'autoconstrucció d'un miniaerogenerador, plaques solars tèrmiques, cuines solars, es podrien fer mitjançant tallers. Clarament, no tothom podria participar-hi activament, possiblement només gent implicada en aquest des d'un bon principi, però l'assistència com a públic podria ser totalment oberta.
  - *Organitzar excursions temàtiques:* tractant flora, fauna o geologia de la zona. En aquest cas es podria cobrar per participar a l'excursió, però l'objectiu final seria el de difondre els atractius de la zona i aconseguir sortir a la premsa.
  - *Organitzar tallers-espectacles culturals:* sobretot pel que fa a cultura tradicional, grallers, ballades de jota, jocs tradicionals. Així, altra vegada aconseguim donar a conèixer el territori a més, de possible publicitat.

Pel que fa al públic local, caldrà buscar mitjans locals, sovint els més populars. El diari, *La Veu de l'Ebre*, les revistes, *L'estel* o *Cop d'ull*, el canal de televisió de *les Terres de l'Ebre*, en són alguns exemples. En aquesta cas, a més d'aconseguir aparèixer a la premsa mitjançant l'organització d'activitats, es podran comprar anuncis, ja que el seu preu és més assequible.

La col·laboració amb entitats culturals de la zona, però especialment del poble i la comarca, no existirà per aconseguir difusió sinó perquè és necessària per aconseguir formes de desenvolupament endogen en les que s'emmarca aquesta proposta, tot i així, aquesta interacció, segurament, serà una de les millors eines de màrqueting.

### 7.6.6. Logística

El restaurant obrirà en caps de setmana, ponts i vacances en l'**horari** següent:

- Caps de setmana: dissabte i diumenge tot el dia
- Altres festius: depenent del festiu, però obert en la majoria de casos.
- Estiu: durant els mesos de juliol i agost el restaurant estarà obert de 5 a 6 dies a la setmana, incloent els caps de setmana. Divendres, dissabtes i diumenges estarà obert tot el dia. Els altres dies de la setmana només per dinars, potser exceptuant alguns dies d'agost, però això s'acabarà decidint sobre la demanda.

De moment es tenen en compte dos **treballadors** a horari complet i un temps parcial. Els dos que treballen a temps complet s'encarregaran de les faenes de l'hort a més del propi restaurant. El treballador a temps parcial només treballarà al restaurant, és a dir, no es dedicarà a l'hort.

El fet que es pretengui oferir un producte de qualitat, produït a la zona i ecològic sempre que sigui possible suposa un **cost en matèries** primes més elevat que de forma convencional. L'estratègia proposada per tal de poder oferir un preu competitiu consisteix en reduir la varietat de l'oferta diària, els costos es redueixen perquè:

- menys varietat suposa més rapidesa a la cuina i en definitiva menys mà d'obra necessària
- menys varietat suposa més quantitat fent més eficient el consum tant de materials com d'energia.
- redueix les possibilitats de producte malgastat, és a dir, hi ha menys possibilitats que un plat precuinat no tingui sortida, ja que l'elecció es durà a terme entre dos o tres possibilitats.

A l'hora d'elegir les **primeres matèries** es tindran en compte principalment dos factors, l'origen ecològic del producte i la proximitat de producció. S'inclou la segona variable, no només perquè un producte de proximitat redueix les emissions de CO<sub>2</sub> i el consum d'alguns recursos sinó també perquè el que es vol és incidir en la dinamització de l'activitat econòmica de la zona i especialment del poble.

El màxim possible de producte que s'hauria d'importar per inexistència a la zona s'obtindrà de la pròpia explotació, inicialment, un hort abastirà de producte fresc i de matèria prima per fer conserves.

El pa, el vi i l'oli s'obtindran dels comerços del poble ja que n'ofereixen d'altíssima qualitat tot i no ser ecològic.

Els productes com el pollastre, el conill o la vedella es compraran en granges ecològiques de la zona. El corder, en canvi, es comprarà a productors no ecològics, però que pasturen sovint, del poble. Inicialment sembla més fàcil i menys arriscat optar per comprar carnis a empreses especialitzades.

A la llarga, s'intentarà que també la carn ecològica es produeixi al poble o en la pròpia explotació, prioritzant els animals amb menys tradició de producció/distribució directa en granges del poble, pollastre i conill<sup>27</sup>. Això es podrà dur a terme mitjançant la incorporació d'un nou treballador o incentivant nous o antics grangers a fer la transformació o com a mínim a iniciar una via d'explotació ecològica. Mentrestant, per tal de millorar l'eficiència del sistema els residus orgànics del restaurant s'utilitzaran per alimentar animals per consum propi.

De la mateixa manera, els ous i els productes làctics s'obtindran de productors ecològics i de la zona.

L'oferta de peix és força variada degut a la relativa proximitat del mar, tot i així, s'intentarà tindre en compte aspectes com l'art de pesca o l'estat d'amenaça de l'espècie.

L'arròs es comprarà al Delta de l'Ebre, actualment l'empresa Riet Vell en produeix i distribueix d'ecològic, aquesta també distribueix pasta ecològica produïda a Castella.

Quant als refrescos, s'intentarà d'oferir el màxim de productes de la zona com ara el SUAU enlloc del CocaCola, els sucres fets a la pròpia explotació, cerveses artesanals catalanes, begudes refrescants fetes amb base de sucres de fruites o de vi, etc. El SUAU es produeix a Benissanet i el seu preu inclou el transport. L'empresa "La botiga de la cervesa" proveeix de cerveses artesanals arreu del territori mitjançant paqueteria.

El destil·lat més tradicional de la zona és l'aiguardent i actualment existeixen mestres aiguardenters que estan innovant amb les possibilitats que ofereix. La popular Mistela s'elabora amb base d'aiguardent. El Vi Ranci també és un producte amb molt arrelament que últimament ha caigut en l'oblit. L'oferta de licors estarà molt relacionada amb aquests tres, però també s'intentarà de trobar contactes que puguin proveir d'altres begudes catalanes com el Calmant o la Ratafia, entre altres.

La sal que es pot trobar en botigues convencionals de la zona sol provenir de les salines del Delta de l'Ebre.

S'intentarà de substituir sempre que sigui possible el sucré blanc per sucre de canya o mel. Existeixen productors de mel professionals a Arnes que podrien abastir l'establiment d'aquest edulcorant tan nutritiu. Tot i així, minimitzarà el consum de sucré de canya, algunes espècies o cafè i els requerits s'obtindran mitjançant proveïdors de Comerç Just.

---

<sup>27</sup> Existeixen granges de pollastre i conills a la zona, però sovint amb convenis molt restrictius amb distribuïdores càrnies.

### 7.6.7. Definició de l'equip de treball

Inicialment, el restaurant es gestionarà amb el treball de tres persones:

**Cambrer I** (treballador a temps parcial): realitzarà faenes de cambrer, però també d'ajudant de cuina durant l'estona prèvia a les menjades i en moments puntuals i imprescindibles durant aquestes.

**Cambrer II**: es dedicarà exclusivament a faenes de sala, preparar, servir i recollir les taules i atendre els clients.

**Cuiner**: Prepararà els menús de forma consensuada amb el propietari o altres socis gestors i tenint en compte els productes de temporada

Aquests tres treballadors es plantegen com a necessaris per a la gestió del restaurant, però cal tindre en compte que l'activitat es desenvolupa més enllà d'aquestes parets. La gestió de l'hort i l'elaboració de conserves es durà a terme entre el cuiner i el cambrer II i aquest fet es recollirà en un annex del contracte per tal de legalitzar-lo.

### 7.6.8. Qualificació personal

El fet que es tinguin en compte la gestió de l'hort i del restaurant com a faenes a realitzar per part dels treballadors suposa habilitats i coneixements més enllà de les de cuiner i cambrer. Tot i així, definir ara quin dels treballadors ha de reunir aquestes capacitats no té gaire sentit, ja que l'ordre en el que es distribueixin no altera el resultat final i en última instància, dependrà de la mà d'obra existent a la zona.

**Tots els treballadors** hauran de ser coneixedors del territori ja sigui en l'àmbit cultural, social o mediambiental i disposar del certificat de manipulador d'aliments.

Serà indispensable que el **cuiner** tingui coneixements de cuina tradicional i de temporada i d'elaboració de conserves.

**Entre els dos treballadors** a temps complet caldrà **reunir** indispensablement els següents coneixements o habilitats, adquirits mitjançant formació o experiència:

- Logística de compres
- Idiomes
- Coneixement de finances
- Agricultura ecològica
- Coneixements tècnics de funcionament i manteniment d'equipaments d'autosuficiència

### 7.6.9. Inversió

Hem suposat que el punt de partida de l'activitat ve donat per l'escenari II, és a dir, l'ajuntament ha decidit rehabilitar l'antiga casa del guardagulles, a l'estació, per tal que algú hi pugui realitzar alguna activitat econòmica. Així a l'hora de calcular la inversió necessària per tirar endavant el negoci, no es tindran en compte els costos de rehabilitació pròpiament dits, arreglar teulada, parets, enrajolar enterra i ficar portes i finestres.

Ens trobem, doncs, amb un edifici d'uns 140m<sup>2</sup> per pintar i sense cuina, lavabos, ni climatització. A més a més, algunes de les accions per tal de reduir consums i emissions de residus s'han d'aplicar des de bon principi i per tant caldrà entendre-les dins els costos inicials.

Per tal de calcular aquest cost, s'ha tingut en compte l'assessorament d'un arquitecte-paleta, una revista del sector<sup>28</sup>, i preus extrets d'internet:

#### A. Adequació de l'edifici en un restaurant.

Aquest procés suposa especialment les següents accions:

- Adequació d'una cuina: enrajolat parets, pintura sostre, construcció de pedrissos de marbre on treballar, instal·lació de pica, compra d'electrodomèstics.
- Adequació de la sala: construcció d'una barra de bar d'obra, instal·lació de botellers, construcció de lavabos (Lavabo I: pica i lavabo; Lavabo II: pica, lavabo i dutxa per treballadors)
- Instal·lació d'electricitat
- Instal·lació de calefacció: La instal·lació de calefacció es farà tenint en compte que durant la rehabilitació s'han tingut seguit directrius d'arquitectura bioclimàtica i que per tant els requeriments d'escalfament de l'ambient seran menors.
- Instal·lació xarxa d'aigua: xarxa d'aigüa convencional, xarxa d'aprofitament d'aigües grises, instal·lació d'una bomba i sistema de filtrat per aprofitar l'aigua de pluja i les aigües grises
- Pintat de la sala: base de pintura blanca i pintura de color. Ambdues pintures seran ecològiques.

Per calcular aquests costos (exceptuant, els electrodomèstics, la pintura interior, la bomba i sistema de filtrat de les aigües grises) s'ha utilitzat el sistema de càlcul de preus d'edificació proposat a la revista citada. Aquesta proposa un preu per metre quadrat d'obra de certes característiques i especifica quin percentatge d'aquest preu s'ha invertit en cada tipus de faena.

---

<sup>28</sup> Agenda de la construcción emedos M2, núm. 131, primer trimestre 2009

Per exemple el preu total de m<sup>2</sup> d'una casa d'unes característiques semblants a les del restaurant (mateixa superfície total i proporció de superfície de cuina i banys, una sola planta) és de 1.051,21 euros. La instal·lació de sanejaments horitzontals (xarxa de desaigües) suposa un 1,7% d'aquest total, així 17,87€/m<sup>2</sup>. En el cas d'una casa o en aquest cas restaurant de 140m<sup>2</sup> el preu total de la instal·lació de sanejaments és de 2501€.

Així s'han elegit les diferents faenes que cal aplicar al nostre edifici per transformar-lo en restaurant i a partir del percentatge que representen s'ha calculat el cost de cada una, veure annex VI.

Faena	%	Preu
Sanejament horitzontal	1,7	1787,057
Paleta	4,64	4877,6144
Estocats i pintures exteriors	1,87	1965,7627
Aparells sanitaris	3,08	3237,7268
Fontaneria	4,86	5108,8806
Electricitat	6,84	7190,2764
Calefacció	1,95	2049,8595
<b>TOTAL</b>	<b>24,94</b>	<b>26217,1774</b>

En el cas de la faena de paleta (enrajolats, barandats, etc.) s'ha agafat la meitat del percentatge proposat a la revista ja que en l'obra que ens ocupa calen menys hores i materials invertits al respecte. Tant aquesta decisió com la d'elegir unes faenes i no unes altres de totes les proposades a la revista s'ha dut a terme sota la supervisió d'un arquitecte tècnic amb experiència familiar de paleta.

D'altra banda, els costos referents als electrodomèstics es recullen a la taula següent i les característiques tècniques de cada un d'ells a l'annex VII:

Electrodomèstic	Preu
Cuina (4fogons + forn)	1302
Extractor	826
Rentavaixelles	1414
Fregidora de gas	854
Planxa de gas	169
Pica	513
Congelador	277
Talladora embotits	285
Microones	170,59
Nevera	1819
Boteller	640,46
<b>TOTAL</b>	<b>8270,05</b>

Segons l'empresa especialitzada SOLICLIMA la instal·lació d'una bomba i d'un sistema de filtratge tenint en compte que existeix una cisterna que utilitzarem de dipòsit d'aigua, costa 3.000 euros.



La pintura ecològica necessària costa 400 euros.

B. Caldera de biomassa

Mitjançant l'assessorament d'una empresa especialitzada s'ha arribat a la conclusió que la caldera més adequada és una FERROLI model TL16-50 de 50.000kcal/hora. Les característiques tècniques es recullen a l'annex VIII i el seu cost és de 3.120 euros.

C. Estris de cuina

Pressupostem un inversió inicial de 1000€ en estris de cuina.

D. Avituallament de sala: llums, taules i cadires, decoració

La decoració tractarà de fer-se prioritzant la reutilització de materials ja siguin mobles restaurats o altres objectes utilitzats amb una mica més d'imaginació. Es pressuposten 300€ per tal d'aconseguir una decoració inicial acceptable que s'invertiran en productes necessaris per la restauració o en altres materials que s'hagin de comprar.

Producte	Preu
Taules	1252
Cadires	2227,2
Decoració	300
<b>TOTAL</b>	<b>3779,2</b>

E. Avituallament de taula: coberts, tovallons, setrillers, plats, gots i copes.

Com s'ha dit abans, s'intentarà d'engegar una campanya de recollida d'avituallament de taula en desús, per tal de reduir costos i impactes ambientals innecessaris. Tot i així, cal tindre en compte la possibilitat que la campanya sigui un fracàs. En aquest cas, caldria comprar avituallament per 60 comensals:

Producte	Preu
Cuberts	50,97
Mantels	119,04
Plats	150
Gots	75
Copes	225
Tovallons	30
<b>TOTAL</b>	<b>650,01</b>

F. Adequació hort

Existeix un hivernacle multitúnel amb cinc túnels, d'una superfície total de 3.000m<sup>2</sup>, amb possibilitat de lloguer. Per a l'explotació proposada, serien necessaris 2 túnels, amb una superfície total de 1200m<sup>2</sup>.

L'hivernacle s'utilitzaria per cultivar verdures de temporada, però en unes condicions més òptimes que directament a l'exterior. Disposa de reg instal·lat, la qual cosa redueix

els costos inicials, però l'estructura es troba en molt mal estat, veure fotografia a l'annex XIX.

La reparació del túnel consisteix en al instal·lació de plàstic nou en els dos túnels utilitzats. Necessitarem el doble de superfície de plàstic de la que fa la superfície hortícola que volem cultivar, és a dir, 2400m<sup>2</sup> de plàstic a 0,99€/m<sup>2</sup>, un total de 2.376 euros.

Per evitar trenacament posteriors del plàstic utilitzarem una malla especial col·locada només a la part semicircular del túnel. Necessitarem 1.500m<sup>2</sup> de malla a 1,23€/m<sup>2</sup> i en aquest cas necessitarem mà d'obra especialitzada per col·locar-la, dos persones durant dos dies. El preu total de la col·locació de la malla és de 2.445 euros.

El preu de l'adequació de l'hort és de 4.821 euros.

### G. Màrqueting

El disseny dels fulletons, targetes, anuncis i blog el faran els propis gestors. Així que els costos es deuran a la pròpia realització de la publicitat en els diferents mitjans:

- Compra del domini, *segurament es vincularà de forma directa el domini a un blog ja que aquest és més fàcil de dissenyar, però al mateix temps de més difícil accessibilitat.*
- Impressió fulletons
- Impressió targetes
- Cost anuncis:
  - Revistes i diaris de la zona
  - Revistes de turisme
  - Revistes ecologistes
  - Revistes “alternatives” o de contrainformació

La compra d'un domini .cat costa al voltant de 30€ anuals

La impressió de fulletons i targetes es realitzarà de forma domèstica i s'hi pressuposten 150€.

Per tal d'introduir-lo al món dels mitjans de comunicació s'ha establert contactes amb el diari La Veu de l'Ebre i Imagina ràdio, mitjans vinculats entre ells i han ofert una campanya que se pot consultar a l'annex X, pel preu de 1563,5€ anuals.

## **7.6.10. Costos de funcionament**

### A. Mà d'obra

Per tal d'assegurar un bon funcionament serà necessaris un mínim d'un cuiner i dos cambrers. Un dels cambrers treballarà a temps parcial, l'altre i el cuiner hauran de dedicar-se a les feines de l'hort i l'elaboració de conserves entre setmana.

Es considera que un dels cambrers serà el propietari i per tant pagarà la seguretat social com a Autònom del sector. S'ha elegit aquesta opció, però no de forma irrevocable ja que el restaurant es podria gestionar d'altres maneres, mitjançant una societat limitada o una cooperatives de gestors, per dir un parell d'exemples.

Costos directes i associats:

Cuiner

Sou brut: 1.294,53€/mes

Seguretat social (38,25% sobre el sou mensual brut): 495,15€

Cost total mensual: 1.789,68

Cost total anual: 21.476,16

Ajudant de cambrer

Sou brut (50%conveni): 584,58€/mes

Seguretat social (41,7 % sobre el sou mensual brut): 206,47€

Cost total mensual: 791,02

Cost total anual: 9.492,21

B. Impostos

- Autònoms:  $250€ \cdot 12 = 3.000€$
- IRPF: 20% del benefici

C. Pòlissa de responsabilitat civil: 700€/anuals

D. Imputs alimentaris

Encara que part de les matèries primes s'obtingui de l'hort, altres matèries o productes s'hauran de comprar:

En aquesta taula s'especifica la quantitat anual consumida (150 dies anuals<sup>29</sup> amb el 100% d'ocupació<sup>30</sup>) i els costos en diferents escenaris d'ocupació, no es té en compte una reducció de preu per un augment de volum consumit. Es tenen en compte productes en els que es basarà un menú que consta en el cas dels dinars de primer i segon plat i en els sopars de variat de tapes i segon plat. En ambdós casos s'inclou pa, vi de la casa, aigua, postre i cafè. D'aquesta manera, imputs com ara refrescos, vins embotellats i licors no es tenen en compte. Així podrem comparar el cost i benefici que generen els menús, sempre tenint en compte que hi haurà altres productes oferits que generaran beneficis directes al tractar-se de productes elaborats.

A l'annex XI, s'especifica com s'ha calculat les quantitats de producte utilitzades per l'elaboració de 150.000 menús anuals en el cas del 100% d'ocupació. Els altres percentatges s'han calculat aplicant el percentatge sobre el cost anterior.

---

<sup>29</sup> 48 caps de setmana = 96 dies

Mesos de juliol i agost = 40 dies, ja que els caps de setmana s'han tingut en compte anteriorment

Punts i altres festius: 24 dies

<sup>30</sup> 60 dinars i 40 sopars diaris, és a dir, 100 menús diaris i 15.000 anuals

PRODUCTE	Unitats anuals	Preu unitat	Cost 100%	Cost 80%	Cost 60%	Cost 40%	Cost 20%
Pa	1875	1,3	2437,5	1950	1462,5	975	487,5
Oli d'oliva	75	17,71	1328,25	1062,6	796,95	531,3	265,65
Oli de girasol	8	28,07	224,56	179,648	134,736	89,824	44,912
Vi de la casa	2500	0,94	2350	1880	1410	940	470
Pollastre	563	9	5067	4053,6	3040,2	2026,8	1013,4
Conill	563	8,5	4785,5	3828,4	2871,3	1914,2	957,1
Corder	36	120	4320	3456	2592	1728	864
Vedella bistec	113	16	1808	1446,4	1084,8	723,2	361,6
Vedilla hamburguesa	375	8	3000	2400	1800	1200	600
Peix (lluç)	750	7	5250	4200	3150	2100	1050
Peix (llenguado)	375	18	6750	5400	4050	2700	1350
Ous	625	4,5	2812,5	2250	1687,5	1125	562,5
Làctics (llet)	310	2,4	744	595,2	446,4	297,6	148,8
Làctics (iogurts)	120	4	480	384	288	192	96
Arròs	175	2,95	516,25	413	309,75	206,5	103,25
Pasta	120	1,89	226,8	181,44	136,08	90,72	45,36
Llegums (cigrons)	113	2,48	280,24	224,192	168,144	112,096	56,048
Llegums (llenties)	113	4,72	533,36	426,688	320,016	213,344	106,672
Espècies i sal	100	0,2	20	16	12	8	4
Sucre	450	3,89	1750,5	1400,4	1050,3	700,2	350,1
Cafè	3000	2,6	7800	6240	4680	3120	1560
TOTAL			52484,46	41987,56 8	31490,67 6	20993,78 4	10496,89 2

E. Imputs energètic i aigua**Electricitat**

Eletrodomèstic	Potència unitària (W)	Utilització (hores/anuals)	Consum (Wh/any)	Consum (kWh/any)
Extractor	164	1200	196800	196,8
Rentaplats	450	300	135000	135
Congelador	98	1000	98000	98
Boteller	396	800	316800	316,8
Tallador d'embotit	500	20	10000	10
Microones	800	40	32000	32
Nevera	700	150	105000	113

Cadena de música	150	140	21000	21
3 Fluorescents de 60W	60	200	12000	12
10 Bombetes de 40W	400	140	56000	56
TOTAL	3018			990,6

El cost de la potència instal·lada serà al voltant de 80€ anuals, ja que existeix un cost de 20,633euros/kW i any<sup>31</sup> i la potència nominal total és de 3018W.

D'altra banda, el cost de l'energia consumida serà d'uns 137€ anuals, sempre i quan no s'instal·lin plaques solars que redueixin el consum.

Amb aquests dos factors obtenim un cost anual total d'uns 220€ i sumants altres taxes com el manteniment de línia un cost total d'uns 500€ anuals.

### Llenya

S'estima un consum d'uns 500Kg. de llenya per temporada a 0,2€/Kg. una despesa en llenya de 100 euros.

### Gas

El consum de butà abans no s'instal·li el biodigestor estarà al voltant de 4 bombones a 14€ cadascuna. Despesa total en gas butà de 56 euros.

### Aigua

El consum d'un restaurant s'estima de 30l. per client i dia, però aplicant tècniques d'emmagatzematge d'aigua de pluja i de reaprofitament d'aigües grises podem reduir fins a un 35% el consum d'aigua. Això significa un consum de 19,5l. per client i dia. Segons els 15.000 menús estimats un consum total de 2.925m<sup>3</sup> anuals.

El consum d'aigua segons els cànons i trams aplicats al municipi s'estima de

#### F. Manteniment d'instal·lacions, estris i avituallament

Es calculen uns costos de 2.000€ anuals.

#### G. Manteniment de l'hort i compra de tractaments

Cada any cal pagar a la comunitat de regants un cànon que permet el dret a aigua, en explotacions d'aquest tipus es preu és de 0,018€/m<sup>2</sup> i per una superfície de 1.200m<sup>2</sup>, 21,6€ anuals.

D'altra banda, s'estima una despesa d'uns 800€ anuals en tractaments fitosanitaris ecològics.

<sup>31</sup> Extret del BOE, Resolució del 29 de desembre de 2009, de la Direcció Gneral de Política Energètica i Mines.

Són poques les feines motoritzades que s'hi realitzaran, però cal tindre en compte un consum aproximat de 200l. anuals de gasoil utilitzat per llaurar amb tractor. El cost del gasoil agrícola és de 0,75€/l i per tant una despesa de 150 € anuals.

Preveurem una despesa de 500€ anuals en manteniment de les instal·lacions i dels ferraments.

DESPESA	COST
Aigua	21,6
Tractaments fitosanitaris	800
Gasoil	150
Manteniment	500
<b>TOTAL</b>	<b>1471,6</b>

### 7.6.11. Finançament

S'espera una forma de finançament autònoma mitjançant capital existent. Es podria donar el cas d'aconseguir subvencions europees per a la sol·licitud de les quals caldria presentar l'existència d'un crèdit, el qual suposa la inclusió dels interessos com a cost, però aquest cost es veuria més que compensat per l'ingrés europeu. És per aquestes raons que no s'ha tingut en compte els interessos com a cost.

### 7.6.12. Viabilitat econòmica

Primerament, cal dir que a l'annex XX s'adjunta un document amb el sumatori de totes les despeses.

Per calcular la viabilitat econòmica tindrem en compte la inversió com un cost de funcionament amortitzat a 10 anys sense tindre en compte augment de l'IPC, interesaos, ni altres variacions. Tot i així, aquests càlculs serviran per fer-nos una idea:

DESPESA	COST
mà d'obra (cuiner)	21476,16
Mà d'obra (cambrer a temps parcial)	9492,21
Autònoms	3000
Brossa	68
Pòlissa de protecció civil	700
Imputs alimentaris	49390,6
Electricitat	500
Consum aigua	1500
Consum llenya	100
Consum gas	56
Manteniment instal·lacions	2000
Manteniment hort	1471,6
Amortització inversió	5215,09374
<b>Total</b>	<b>94969,6637</b>

Tenint en compte uns ingressos de 225.000 anuals, provinents de la venda de 15.000 menús a 15 euros, el benefici anual és el següent.

Ingressos	225000
Costos de funcionament	94969,6637
Total beneficis	130030,336
<b>Benefici – 20%IRPF</b>	<b>104024,269</b>

Això suposa uns beneficis mensuals de 80.000 euros i escaig, però cal tindre en compte que es preveu una ocupació del 100%, segurament inassequible durant els primers anys. Per això cal tindre en compte altres percentatges d'ocupació.

DESPESA	COST (100%)	COST (80%)	COST(60%)	COST (40%)	COST (20%)
mà d'obra	21476,16	21476,16	21476,16	21476,16	21476,16
	9492,21	9492,21	9492,21	9492,21	9492,21
impostos:					
Autònoms	3000	3000	3000	3000	3000
Brossa	68	68	68	68	68
Pòlissa de protecció civil	700	700	700	700	700
Imputs alimentaris	52484,46	41987,568	31490,676	20993,784	10496,892
Electricitat	500	500	500	500	500
Consum aigua	1500	1500	1500	1500	1500
Consum llenya	100	100	100	100	100
Consum gas	56	56	56	56	56
Manteniment instal·lacions	2000	2000	2000	2000	2000
Manteniment hort	1471,6	1471,6	1471,6	1471,6	1471,6
Amortització inversió	5215,09374	5215,09374	5215,09374	5215,09374	5215,09374
<b>Total</b>	<b>98063,5237</b>	<b>87566,6317</b>	<b>77069,7397</b>	<b>66572,8477</b>	<b>56075,9557</b>

Compararem els costos de diferents percentatges d'ocupació amb els ingressos d'aquests per veure a partir de quin percentatge d'ocupació l'activitat és viable:

	100%	80%	60%	40%	20%
Ingressos	225000	180000	135000	90000	45000
Costos de funcionament	98063,5237	87566,6317	77069,7397	66572,8477	56075,9557
Total beneficis	126936,476	92433,3683	57930,2603	23427,1523	-11075,9557
<b>Benefici – 20% IRPF</b>	<b>101549,181</b>	<b>73946,6946</b>	<b>46344,2082</b>	<b>18741,7218</b>	<b>-1075,9557</b>

Per tant podem considerar viable l'explotació a partir d'un 40% d'ocupació.

Tenint en compte que no s'ahn tingut en compte augments de preus i que els costos de funcionament en quant a imputs alimentaris s'han estimat a partir d'unes racions força minimitzades, segurament, seria necessària una ocupació mínimament més alta.

## Un restaurant ecològic com a forma de desenvolupament rural a Bot

*Núria Mulet Mulet*

Cal dir que tot i que el benefici anual sembli molt alt, cal tindre en compte, que part d'aquest s'ha de reinvertir en la pròpia explotació (instal·lació de tecnologia ambiental, especialment, energies renovables; augment de la publicitat, etc.) que generar uns costos que no s'amortitzaran fins al cap de passat uns anys.



## 8.CONCLUSIONS

El regionalisme cultural concep el territori de manera que la observació i comprensió tant de la realitat explícita com implícita tenen gran valor a l'hora d'analitzar la situació i proposar estratègies de desenvolupament.

Aquesta concepció ha d'anar més enllà de l'àmbit acadèmic i servir al propi territori per fer-se conscient de que les possibilitats d'anàlisi i proposició poden partir del sentiment d'identitat i d'aferrament territorial i no per això ser menys viables. Ans al contrari, les activitats concebudes des del sentiment de pertinença són les que poden implicar més a la comunitat i per això tindre unes conseqüències més positives sobre ella mateixa. És per això que les estratègies de desenvolupament rural han d'anar en aquest sentit i s'escull una proposta concreta que tingui aquest objectiu.

L'anàlisi de la situació des del punt de vista quantitatiu no només serveix per contextualitzar el projecte sinó que té interès per al propi municipi al ser inexistent en altres estudis. L'anàlisi del context territorial qualitatiu dificulta l'exposició d'informació des del punt de vista científic, però al mateix temps supera la visió empirista del territori i s'hi submergeix per entendre'l d'una forma més complexa i profunda.

La importància del llegat cultural d'una zona rural té gran importància en el camí cap a la sostenibilitat al tractar-se d'una forma de supervivència que limita les distàncies entre producció i consum de béns materials i dona gran importància a la reutilització de materials. Possiblement, una comparativa entre l'impacte ambiental d'aquesta forma de vida i les actuals donaria valor científic a aquesta afirmació, però ha estat impossible tractar-ho quantitativament ja que l'objectiu final era un altre, el de crear una de les infinites propostes concretes de desenvolupament.

La proposta d'un restaurant ecològic és al mateix temps innovadora i conservadora i aquestes poden ser les claus del seu èxit. La part innovadora, el respecte pel medi ambient i per la cultura tradicional seran possiblement un dels principals atractius per al tipus de turistes que freqüenten la via verda (contribuint així en la seua viabilitat econòmica), però al mateix temps, permetran l'arribada d'unes pràctiques poc convencionals, però factibles i necessàries, a la zona.

Quan a la conservadora, el fet de tractar de mantenir algunes costums centenàries que fan sentir a flor de pell la identitat d'una comunitat i que l'activitat no estigui únicament dedicada a un públic turista sinó també al local contribueixen no només en la seua viabilitat sinó també en la possibilitat que l'activitat s'entengui per aquests com quelcom propi i a respectar. Aquest és un aspecte molt important que un anàlisi quantitatiu mai tindria en compte, però l'acceptació de qualsevol activitat en una comunitat rural és essencial per la seua supervivència i per a que aquesta pugui influir mínimament en les dinàmiques locals.

S'han tractat dades quantitatives especialment pel que fa a la viabilitat econòmica de l'activitat proposada. Això no es deu a una visió que es limiti a la visió economicista del món. Al contrari, l'anàlisi de la viabilitat econòmica és necessari per avaluar si aquesta pot ser o no una activitat desenvolupada al territori entenent que l'objectiu de la seua existència no és el de crear únicament benefici econòmic sinó el de permetre

l'establiment d'una activitat que dóna valor al territori, crea llocs de treball, diversifica l'economia i en última instància, pot ser un lloc de trobada i de dinamització social.

S'ha elegit aquesta i no una altra proposta d'activitat concreta de desenvolupament, però sempre tenint en compte que existeixen altres activitats que la poden completar. L'existència d'aquesta pot fomentar i encoratjar l'aparició d'altres activitats, especialment les relacionades amb l'educació ambiental en un sentit ampli. L'organització d'excursions temàtiques pel que fa a àmbits del medi natural, geologia, botànica, etc. però també de caire més cultural com les rutes del vi i l'oli senyalitzades a la comarca. L'organització d'activitats on donar a conèixer el caràcter sostenible de la cultura tradicional a partir del propi restaurant mitjançant tallers pràctics i moltes altres activitats que poden anar tant destinades al turista com a l'habitant local o a l'alumnat escolar d'una o altra procedència.

Són moltes les limitacions d'aquest projecte sobretot pel que fa a la quantificació de resultats, però això no li trau sentit ni veracitat ja que parteix des d'un punt de vista que dóna tanta importància a dades qualitatives com quantitatives.

D'altra banda, el caràcter localista és un dels principals trets del projecte i possiblement pot fomentar certes crítiques, cal fer referència novament al regionalisme cultural per justificar-lo. Segurament s'hagués pogut aplicar a un àmbit territorial més ampli i arribar a unes conclusions semblants, però hagués perdut profunditat. L'objectiu no era el de fer un anàlisi que permeti l'homogeneïtzació del territori i a partir d'aquí la proposta de vies de desenvolupament, aquesta ha estat la visió més freqüent i ha portat a una situació crítica del món rural. Aquí l'estratègia era totalment contrària i parteix d'una realitat extremadament concreta per veure quines són les possibilitats d'incidència sobre aquesta mitjançant activitats públiques i privades. Aquests canvis poden alterar les relacions entre comunitats i fer créixer una concepció territorial diferent, però han de partir de la base, dels principals implicats en el procés els habitants del món rural perquè si no perd tota credibilitat i gairebé totes les possibilitats d'èxit.

## 9. BIBLIOGRAFIA

### Llibres:

MONTSERRAT, P., (2009) *La cultura que hace el paisaje*. Espanya.: Ed. La fertilidad de la tierra.

JALUCA, M., (2001) *El libro de la conservas I i II*. Espanya.: Ed. Las Cosas de Casa.

### Articles:

ORTEGA, J., (2004) "Área de montaña: de la sueprvivencia a la integración". Revista Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles (AGE), 38, p. 5-28.

DELGADO, D. (2206) "Ordenación del territorio y desarrollo sostenible en áreas de montaña: diagnóstico y propuestas para la integración productiva y territorial de los montes de Pas. Revista Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles (AGE), 42, P. 53-70.

IVARS, J.M., (2001) "Turismo y espacios rurales: conceptos, filosofías y realidades". Revista d'informació geogràfica, 23, p.59-88.

GARAY, L.A. i CÀNOVES, G. (2008) "El desarrollo turístico en Cataluña en los dos últimos siglos: una perspectiva transversal". Documents d'anàlisi geogràfica, 53, p.29-46.

SANAGUSTÍN, M.V. et alter. (2009) "La sostenibilidad del turismo rural de montaña en Aragón". II CONGRESO INTERNACIONAL DE TURISMO DE MONTAÑA

CÀNOVES, G. et alter. (2006) "Políticas públicas, turismo rural y sostenibilidad: difícil equilibrio". Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles (AGE), 41, p. 199-217.

Asociación de Geógrafos Españoles (AGE)

MARTÍN C.(2005) "El mas com a element organitzador del paisatge de la serra de Mariola" I Jornades Parc de la Serra de Mariola, p. 109-130

### DOCUMENTS NO EDITATS O PENDENTS D'EDICIÓ:

CAPELLÀ, H. (2001) "Tesi Doctoral 2001: Territorio y Cultura: la importancia de los vínculos culturales en el desarrollo endógeno de las comarcas de la Terra Alta, la Matarranya y de Els Ports"

## **Webs consultades:**

[www.vequeries.com](http://www.vequeries.com)

<http://www.solartermica.net/construccion-placas-solares-termicas/promotor.html>

<http://www.ruralcostarica.com/biodigestor-2.html>

[www.hosteleria-online.com](http://www.hosteleria-online.com)

[http://www.elcabas.com/catalegnou/advanced\\_search\\_result.php?keywords=llenties&x=0&y=0](http://www.elcabas.com/catalegnou/advanced_search_result.php?keywords=llenties&x=0&y=0)

[www.tienda.equimercado.org](http://www.tienda.equimercado.org)

## 10. PARAULES CLAU:

Regionalisme cultural

Zona rural deprimida

Renaixement identitari

Desenvolupament endogen

Restaurant sostenible

Sostenibilitat forta

## ANNEXOS